

MENON

LA CUISINIERE BOURGEOISE,

SUIVIE DE L'OFFICE,

A l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de Maisons.

Contenant la maniere de disséquer, connoître et servir toutes sortes de Viandes.

NOUVELLE ÉDITION,

Augmentée de plusieurs Ragoûts des plus nouveaux, et différentes Recettes pour les Liqueurs.



A NEUCHATEL;
Chez LOUIS FAUCHE-BOREL, Imprimeur du ROI.

1798.



LA

LA CUISINIERE BOURGEOISE,

Suivie de l'Office, à l'usage de tous ceux qui ſe mêlent de la dépenſe des Maiſons.

Inſtruction ſur les richeſſes que la nature produit pour notre ſubſiſtance, pendant toute l'année.

JE ſuivrai l'ordre des ſaiſons, & commencerai par le printems, qui comprend mars, avril, mai. Si cette partie de l'année eſt la plus agréable, elle eſt auſſi la plus ingrate en volaille, gibier, légumes & fruits.

Je ne parlerai point du bœuf, puiſqu'il eſt de toute ſaiſon; le bon mouton juſqu'au mois de juin, eſt celui de Rheims & de Beauvais; le veau de lait pris ſous la mere, l'agneau de lait, les poulets gras à la reine, les poulets aux

œufs, les poulets de grains, les canetons de Rouen, les dindons, les gros pigeons de Rheims & Romains; les pigeons de voliere, les canetons & les oisons.

En gibier, les levreaux & les lapereaux.

En venaison, les marcassins, le chevreuil & le chevrillart.

En poisson d'eau douce, nous avons l'alose de Loire & de Seine, (la derniere supérieure à la premiere) la truite de Normandie, le saumon de Loire & de Seine, la lotte ou barbotte, & l'écrevisse; pour le reste du poisson d'eau douce, la bresme, la carpe, l'anguille, le brochet, la tanche; la perche n'est pas bonne en avril & mai, parce qu'elle fraie; en poisson de mer, nous avons pour nouveauté, l'esturgeon & le maquereau; le reste du poisson comme en hiver.

Outre ces animaux aquatiques, nous avons les productions que la terre nous fournit, qui sont les artichaux, (les violets sont les meilleurs) les asperges vertes, les mousserons & morilles, les petits pois, les cardes de Poirée, les chervis, les salsifix & scorsoneres.

Les herbes potageres.

Nous avons les épinards nouveaux, la laitue, les petites raves, l'ozeille, la bonne-dame, le cerfeuil.

En fruits.

Nous avons, quand l'année est prématurée, les abricots verts, les amandes vertes, les fraises, les cerises précoces & les groseilles.

DE L'ÉTÉ.

Nous entrons dans l'été, qui comprend juin, juillet & août, pour jouir des productions que la nature a mises dans leur maturité, & qu'elle nous a préparées par le printems.

La viande de boucherie comme au printems.

En volaille.

Toutes sortes de bons poulets, les dindons communs & engraissés, la poularde nouvelle; sur la fin de l'été, le coq-vierge, les canetons de Rouen; pour entrées, les oisons & canetons, les pigeons de toutes especes.

En venaison.

Le chevreuil & le chevrillart, le sanglier, le marcassin & le faon.

En gibier à poil.

Les levreaux & lapereaux.

En menu gibier.

La caille, le cailleteau de vigne, le perdreau rouge & gris, le ramereau, le tourtereau, le faizandeau, le halbran; *sur la fin de l'été*, la grive de vigne, le becfigue & tous les oiseaux gras.

Du poisson.

Dans cette saison, il y a peu de bon poisson de mer, excepté la morue nouvelle.

En poisson de riviere.

Nous avons la carpe, la perche, la truite de mer & de riviere.

En légumes.

Des petits pois, des haricots verds, des feves de marais, des concombres, des choux-fleurs.

En herbes potageres.

Des laitues, des chicons de toutes ſortes, des choux, des racines nouvelles, des oignons nouveaux, des poireaux, du pourpier, de la chicorée blanche, du cerfeuil, eſtragon, corne de cerf, beaume, ciboulette, percepiere.

En fruits.

Pêches, prunes de toutes eſpeces, abricots, figues, bigarreaux & ceriſes tardives, groſeilles, mûres, melons, poires de blanquette.

DE L'AUTOMNE.

L'automne qui comprend les mois de ſeptembre, octobre & novembre, nous fournit abondamment tout ce que l'on peut deſirer pour les délices de la table, par la récolte des vins & des fruits à pepins de toutes eſpeces, par la bonté de la volaille & la variété de toutes ſortes de gibier & venaiſon, poiſſon d'eau douce & de mer.

En viande de boucherie.

Le bon mouton des Ardennes, de Préſalé, de Cabour, de Beauvais, de Rheims, de Dieppe & d'Avranches; le veau de Pontoiſe, de Rouen, de Caen, de Montargis, & de lait aux environs de Paris, le porc frais; en volaille nous avons toutes ſortes de bons poulets, poulardes & chapons, celles d'Anjou & du Mans, de Barbezieux, de Bruges & de Blanzac; les pigeons de toutes eſpeces, les poules & les coq-vierges de Caux; nous avons encore les poulardes & dindons chaponnés de l'Anjou, Poitou & Berry, les oies graſſes, oiſons & canards d'Alençon, Maine & Anjou.

En gros gibier & venaison.

Le chevreuil, le daim de l'année, le sanglier de compagnie, la laie plus délicate, & le marcassin plus excellent, le faon, les levreaux, les lapereaux.

En petit gibier.

Les perdrix rouges & grises, la bécasse excellente pendant les brouillards & le froid, les bécassines, les gelinotes de bois, les allouettes ou moviettes ; les hupées sont les meilleures.

Les pluviers dorés excellens quand il gêle, les guinards, les rouges-gorges, l'oiseau de riviere, les canards, les rouges très-excellens, les judelles, les sarcelles,

En poisson d'eau douce.

L'anguille, la truite, la tanche, les écrevisses, les brochets, les perches, les lottes, les carpes, les plies, les barbillons, les meûniers.

En poisson de mer.

Les poissons que la marée nous fournit ordinairement dans cette saison, sont les esturgeons, le saumon, le cabillaud, la barbue, le turbot, le turbotin, les solles, les gros & petits carlets, les vives, les truites de mer & saumonées rouges, les merlans, les harengs frais, les huitres vertes & blanches, les sardines, le thon & les anchois.

En légumes & herbages.

Les artichaux d'automne, choux-fleurs, cardons d'Espagne, épinards ; choux de plusieurs especes, poireaux, céleri, oignons, racines, navets, chicorée blanche & chico-

rée ſauvage, laitue romaine, toutes ſortes de petites herbes.

En fruits.

Raiſins de toutes eſpeces, poires, pommes, figues, olives & pulcholines, noix & noiſettes, marons, châtaignes & toutes ſortes de fruits ſecs & confis pendant l'été.

DE L'HIVER.

Les mois de décembre, janvier & février qui comprennent l'hiver, ont entiérement rapport à l'automne, par les proviſions & l'abondance de tout ce qu'elle nous a fourni pour la néceſſité de la vie : comme pain, vin, légumes, & toutes ſortes de fruits, viande, volaille, gibier & poiſſons, tout eſt de même, ces deux dernieres ſaiſons qui ſont le tems de la bonne chere ne doivent point être ſéparées par des changemens, parce que nous avons dans l'hiver preſque de tout ce que nous avons dans l'automne.

INSTRUCTION

Pour ceux qui voudront ſervir une bonne table bourgeoiſe ; elle ſervira auſſi pour régler les ſervices, vous augmenterez ou diminuerez ſuivant les occaſions & la dépenſe que vous voudrez faire.

TABLE

De douze couverts à dîner.

PREMIER SERVICE.

2. *Potages.*

1. Piece de bœuf pour le milieu.
2. Hors-d'œuvres.
1. Potage aux herbes.
1. Potage aux ris.
1. Hors-d'œuvre de raves.
1. Hors-d'œuvre de beurre de vambre.

SECOND SERVICE.

Laiſſez la piece de bœuf au milieu, & mettez à la place des deux potages & des deux hors-d'œuvres.

4. *Entrées.*

1. De noix de veau aux truffes à la bonne femme.
2. De côtelettes de mouton au baſilic.
1. De canards en hochepot.
1. D'une poularde à la bourgeoiſe.

TROISIEME SERVICE.

2. Plats de rôts.
5. Entremets.
2. Salades.

1. D'un Levreau.
1. De quatre petits pigeons de voliere.
1. Entremets pour le milieu d'un pâté d'Amiens.
1. D'une crême glacée.
1. De choux-fleurs.

QUATRIEME SERVICE.

Deſſert.

Pour le milieu une jatte de fruits cruds.

1. Compôte de pommes à la Portugaiſe.
1. Compôte de poires.
1. Aſſiette de gaufres.
1. Aſſiette de marons.

1. Aſſiette de gelée de groſeille.
1. Aſſiette de marmelade d'abricots.

TABLE

De dix couverts à ſouper.

PREMIER SERVICE.

1. Potage pour le milieu, ſi vous le jugez à propos.
1. Piece de viande de boucherie à la broche pour relever le potage.
   2. *Entrées.*
   2. *Hors-d'œuvres.*
1. Entrée d'une tourte de godiveau.
1. D'une poularde entre deux plats.
1. Hors-d'œuvre d'un lapin à la purée de lentilles.
1. Hors-d'œuvres de trois langues de mouton en papillote.

SECOND SERVICE.

   2. *Plats de rôts.*
   3. *Plats d'entremets.*
1. De deux petits lapereaux.
1. De deux poulets à la reine.
1. Entremets de petits gâteaux.
1. De petits pois.
1. De crême gratinée.

TROISIEME SERVICE.

Fruits.

   7. *Aſſiettes de fruits.*
1. Jatte de gau[illegible]es pour le milieu.
1. Aſſiette de fraiſes.

1. De compôtes de cerises.
1. De crême fouettée.
3. Assiettes de confitures différentes.

TABLE

De quatorze couverts & qui peut servir pour vingt à diner.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu un sur-tout qui reste pour tout le service.

Aux deux bouts, deux potages.

1. Potage aux choux.
1. Potage aux concombres.

4. *Entrées pour les quatre coins du sur-tout.*

1. D'une tourte de pigeons.
1. De deux poulets à la reine, à la sauce appétissante.
1. D'une poitrine de veau en fricassée de poulets.
1. D'une queue de bœuf en hochepot.

6. *Hors-d'œuvres pour les deux flancs & les quatre coins de la table.*

1. De côtelettes de mouton sur le gril.
1. De palais de bœuf en menus droits.
1. De boudin de lapin.
1. De choux-fleurs en pains.

2. *Hors-d'œuvres de petits pâtés friands pour les deux flancs.*

SECOND SERVICE.

2. Relevés pour les deux potages.

1. De la piece de bœuf.
1. D'une longe de veau à la broche.

TROISIEME SERVICE.

Rôts & entremets à la fois.

1. Plats de rôts aux quatre coins du sur-tout.

1. D'une poularde.
1. De trois perdreaux.
1. De dix-huit moviettes.
1. D'un caneton de Rouen.

2. Salades pour les flancs.

2. Entremets pour les deux bouts.

1. D'un gâteau de viande.
1. D'un pâté froid.

4. Petits entremets pour les quatre coins.

1. De beignets de crême.
1. De petits haricots verts.
1. De truffes au court bouillon.
1. D'une tourte de gelée de groseille.

QUATRIEME SERVICE.

Dessert, servi à treize.

Pour les deux bouts du sur-tout.

2. Grandes jattes de fruits cruds.

Pour les deux flancs.

2. Jattes de gaufres.

Pour les quatre coins du sur-tout.

4. Compôtes de fruits différens.

Pour les quatre coins de la table.

4. Assiettes de confitures différentes.

CHAPITRE II.

Abrégé général pour toutes sortes de potages.

PRENEZ la viande la plus saine & la plus fraîche tuée, pour qu'elle donne plus de goût à votre bouillon; la plus succulente est la tranche, la culotte, les charbonnades, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau, & le giste à la noix; *les pieces les plus propres à servir sur la table sont*, la culotte & la poitrine de bœuf, ne mettez du veau dans vos bouillons que pour quelque cause de maladie; quand votre viande est bien écumée, salez votre bouillon, mettez dans la marmite de toutes sortes de légumes bien épluchées, ratissées & lavées, comme céleri, oignons, carottes, panais, poireaux, choux; faites bouillir doucement votre bouillon jusqu'à ce que la viande soit cuite, passez-le ensuite dans un tamis ou dans une serviette, laissez reposer le bouillon pour vous en servir comme vous jugerez à propos.

Potages aux choux.

Prenez moitié d'un choux que vous faites blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la coine, ficelez le tout; chacun en particulier, faites les cuire à part dans une petite marmite avec le bouillon qui est expliqué ci-devant; quand votre chou & le petit lard sont cuits, faites mitonner le potage

avec de ce même bouillon & des croûtes de pain, servez les choux autour du potage avec le petit lard, ou à la bourgeoise simplement par-dessus, ayez attention de saler très-peu le bouillon à cause du petit lard; ceux de racines, de navets, se font de même; le céleri veut être blanchi plus long-tems.

Coulis de lentilles.

Prenez un demi-litron de lentilles plus ou moins, suivant la grandeur de votre potage; il faut les éplucher & les laver, faites-les cuire avec du bon bouillon: quand elles sont cuites, passez-les dans une étamine, & assaisonnez votre coulis de bon goût; les lentilles à la reine sont les meilleures pour toutes sortes de coulis.

Si vous voulez faire un potage de croûtes.

Prenez un plat d'argent avec des croûtes de pain, mouillez-les avec du bouillon qui ne soit point dégraissé, faites mitonner vos croûtes jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat, égouttez ensuite la graisse qui reste dans le plat, & servez dessus le coulis de lentilles.

Les potages des croûtes à la purée verte se font de même.

La seule différence qu'il y a, c'est que quand vos pois sont cuits, vous mettez dedans persil & queues de ciboules, que vous faites blanchir; pilés & passés avec la purée pour la rendre verte.

Potage aux petits oignons blancs.

Faites blanchir les oignons, ôtez leur la premiere peau, faites les cuire à part dans une

petite marmite : quand ils sont cuits, faites-en un cordon au bord du plat où vous devez servir le potage; pour le faire tenir, mettez sur les bords du plat un filet de pain trempé dans du blanc d'œuf, mettez un moment le plat sur un fourneau pour que le pain s'attache; servez-vous de ces filets pour faire tenir toutes sortes de potages.

Potage de concombres.

Après les avoir coupés proprement, mettez-les cuire dans une petite marmite, avec bon bouillon & jus de veau pour le colorer; quand elles sont cuites, mitonnez le potage avec leur bouillon; & de celui de la marmite à mitonge; assaisonnez le potage d'un bon sel, & servez garni de concombre.

Potage au ris.

Prenez un quarteron de ris, plus ou moins, suivant la grandeur de votre potage, un quarteron pour quatre assiettes, lavez-le à l'eau tiede, trois ou quatre fois en le frottant avec les mains : faites le cuire à petit feu pendant trois heures avec bon bouillon & jus de veau; quand il est cuit, dégraissez-le, goûtez s'il est d'un bon sel, servez ni trop épais ni trop liquide.

Potage aux herbes.

Mettez dans une petite marmite toutes sortes d herbes épluchées & bien lavées avec un panais & une carotte coupés en petit filets.

Les herbes sont oseilles, laitue, cerfeuil, pourpier, un peu de céleri coupé en filet, faites cuire le tout avec un bon bouillon, un

peu de jus de veau; quand elles ſont cuites & d'un bon ſel, faites mitonner le potage, & ſervez au naturel vos herbes dans la ſoupe, ſans faire de garniture.

Vous pouvez ſi vous voulez, maſquer vos potages de telle viande que vous voudrez, comme chapon, poularde, gros pigeons, perdrix, canard, jarets de veau, &c. la façon de les faire cuire eſt égale, il faut leur trouſſer à tous les pattes dans le corps, les faire blanchir un inſtant & ne les mettre cuire dans la marmite à votre potage, que le tems qu'il faut pour ſa cuiſſon, parce qu'une bonne volaille qui eſt trop cuite n'eſt point eſtimée; pour la faire manger à ſon point de cuiſſon, il faut la tâter, quand elle fléchit un peu ſous les doigts, elle eſt bonne à ſervir. Vous pouvez ſervir vos volailles au milieu des potages, ou dans un plat pour hors-d'œuvres, avec un peu de bouillon & gros ſel par-deſſus, ſuivant la volonté du maître, ceux qui ſe ſerviront de jus dans leurs potages, doivent préférer celui de veau à celui de bœuf, le veau étant rafraîchiſſant & plus léger quand il eſt fait avec ſoin; peu d'oignons & attaché à très-petit feu, il n'eſt point contraire à la ſanté.

Potage printanier en maigre.

Mettez dans une marmite un litron de pois nouveaux, cerfeuil, pourpier, laitue, oſeille, trois ou quatre oignons, une pincée de perſil, un morceau de beurre, faites bouillir le tout enſemble & le paſſez après en purée claire, mitonnez le potage avec les trois quarts de ce

bouillon, & de ce qui vous reste, vous y délayez six jaunes d'œufs que vous faites lier sur le feu & les mettez dans votre potage, quand vous êtes prêt à servir; après avoir goûté s'il est d'un bon sel.

Potage au ris & coulis de lentilles en maigre.

Faites d'abord un bon bouillon maigre avec toutes sortes de racines, choux, navets, oignons, céleri, poireau, le tout à proportion de la force & un demi litron de pois; vous mettez à part dans une petite marmite un demi-litron de lentilles à la reine que vous faites cuire avec de ce bouillon: quand elles sont cuites, passez-les en purée, vous prenez ensuite un quarteron de ris après l'avoir bien lavé, faites-le cuire dans une petite marmite, avec un morceau de beurre, & de votre bouillon maigre tiré au clair; quand il est cuit & assaisonné comme il faut, metrez-y le coulis de lentille; vous aurez soin que votre potage ne soit pas trop épais.

Potage au lait d'amandes.

Prenez une demi livre d'amandes douces, que vous mettez sur le feu avec de l'eau; quand elle est prête à bouillir, vous retirez vos amandes pour en ôter la peau, jettez les à mesure dans de l'eau fraîche, ensuite vous les égouttez pour les bien piler dans un mortier, en les arrosant de tems en tems d'une cuiller à bouche pleine d'eau, de crainte qu'elles ne tournent en huile, vous mettrez dans une casserole une peinte d'eau, un peu de sucre, très-peu de sel, canelle, coriandre, un zeste de citron; faites

bouillir cette eau avec ce que vous avez mis dedans, environ un quart d'heure sur un fourneau. Vous vous servez après de cette composition pour passer vos amandes dans une serviette, en les bourant plusieurs fois avec une cuiller de bois; vous prenez ensuite le plat que vous devez servir, & mettez dessus du pain tranché & séché, vous versez le lait d'amandes le plus chaud que vous pouvez sans bouillir; si vous voulez votre lait d'amandes plus simple, passez simplement avec de l'eau chaude, & vous y mettrez après le sucre que vous jugerez à propos, & très-peu de sel.

Potage à l'eau pour collation.

Prenez une marmite d'environ trois pintes, mettez dedans un quartier de chou, quatre racines, deux panais, six oignons, un pied de céleri, une petite racine de persil, trois ou quatre navets; faites un paquet avec de l'oseille, poirée, cerfeuil que vous ficelez bien ensemble, un demi litron de pois que vous liez dans un linge blanc, faites bouillir tous ces légumes avec de l'eau pendant trois heures; passez ensuite ce bouillon dans un tamis, & mitonnez votre potage après avoir mis dans le bouillon le sel qu'il lui faut, vous garnirez le potage avec les légumes qui sont dans la marmite, si vous le voulez, vous vous réglerez à mettre plus ou moins de légumes, suivant la quantité de bouillon que vous voudrez faire.

Potage à la Vierge.

Vous vous servirez d'un bouillon ordinaire, comme il est expliqué au commencement de

ce livre, vous prendrez le plus gras de ce bouillon environ une chopine, pour le faire bouillir quelque tems ſur un fourneau, avec de la mie de pain de la groſſeur d'un œuf, prenez du blanc de volaille cuite à la broche, que vous pilez bien fin dans un mortier avec quelques amandes douces & ſix jaunes d'œufs durs; quand le tout eſt bien pilé, mettez-y le bouillon où eſt la mie de pain & paſſez le tout dans une étamine, en y ajoutant un demi-ſetier de créme, ou un poiſſon de lait, après l'avoir aſſaiſonné de bon goût, vous le tiendrez chaud au bain-marie; faites enſuite mitonner votre potage avec des croûtes bien chapelées, & peu de bouillon; quand vous êtes prêt à ſervir, vous mettez votre coulis bien chaud dans le potage ſans le faire bouillir, parce qu'il tourneroit.

Le potage à l'iſſue d'agneau ſe fait de la même façon que le précédent, avec cette différence, que vous faites cuire l'iſſue d'agneau à part avec du bouillon; quand il eſt cuit, vous garniſſez le bord du plat à potage de l'iſſue, & la tête dans le milieu; ceux qui n'auront point de blanc de volaille cuite à la broche pour mettre dans le coulis, mettront à la place un peu plus d'amandes douces.

Potage à la citrouille.

Suivant la grandeur du potage que vous voulez faire, vous prenez plus ou moins de citrouille ou potiron pour une pinte de lait, vous prendrez un quartier d'une moyenne citrouille, ôtez-en la peau & tout ce qui tient

après les graines, coupez la citrouille par petits morceaux, mettez la dans une marmite avec de l'eau; faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit réduite en marmelade, & qu'il ne reste plus d'eau, mettez y un morceau de beurre gros comme un œuf, & un peu de sel; faites-lui faire encore quelques bouillons, ensuite vous ferez bouillir une pinte de lait, & y mettrez du sucre ce que vous jugerez à propos; versez votre lait dans la citrouille, prenez le plat que vous devez servir, arrangez-y du pain tranché, mouillez-le avec de votre bouillon de citrouille, couvrez le plat, & le mettez sur un peu de cendre chaude pendant un quart d'heure pour donner le tems au pain de tremper; faites attention qu'il ne bouille pas; en servant, vous y mettrez le restant de votre bouillon bien chaud.

Potage au lait.

Prenez une pinte de lait & la faites bouillir avec deux ou trois grains de sel, un morceau de sucre si vous voulez, tranchez du pain & l'arrangez dans le plat que vous devez servir, versez y dessus une partie de votre lait pour faire tremper le pain, & le tenez sur de la cendre chaude sans qu'il bouille, couvrez le plat, & lorsque vous êtes prêt à servir, vous mettez cinq jaunes d'œufs dans le restant du lait que vous délayez avec; mettez-le sur le feu en le remuant toujours, & lorsque vous sentez que votre lait s'épaissit, il faut l'ôter promptement, parce que c'est une marque que les œufs sont cuits, & si vous tardiez à l'ôter, les œufs tourneroient.

Si vous voulez faire un potage au lait plus distingué, vous prendrez trois chopines de lait que vous ferez bouillir avec une petite écorce de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, deux ou trois grains de sel, environ trois onces de sucre; faites-le bouillir & réduire à moitié, ensuite vous le passez au tamis & le finissez comme le précédent.

Potages maigres de plusieurs façons.

Suivant le potage que vous voulez faire, comme petits oignons, racines, navets, choux, céleri, vous prenez le légume que vous voulez employer pour faire la garniture de votre potage, vous le coupez proprement & le faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez le à l'eau fraîche, & le mettez cuire, avec un morceau de beurre, de l'eau & du sel; pendant qu'il cuit, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre avec de l'oignon, carottes, panais, un pied de céleri, le tout coupé par petits morceaux, une gousse d'ail, une feuille de l'aurier, thym, basilic, trois clous de girofle, persil, ciboule; vous observerez de ne point mettre dans la casserole du légume dont vous garnissez votre potage, parce que celui que vous faites cuire à part est suffisant pour donner le goût qu'il faut; vous passerez tous ces légumes sur le feu en les retournant de tems en tems jusqu'à ce qu'ils soient cuits & colorés; vous y mettrez de l'eau & la ferez bouillir une demi-heure avec les légumes, cela vous doit

faire un bouillon de bon goût & d'une belle couleur comme s'il y avoit du jus : passez le dans un tamis & le mettez dans la marmite où est le légume à garnir le potage ; quand il sera cuit & le bouillon assaisonné de bon goût, prenez-en pour faire mitonner ce potage dans une casserole ; prenez le plat que vous devez servir, mettez sur les bords de petits filets de mie de pain que vous trempez dans un peu de blanc d'œuf, mettez le plat sur le feu pour faire attacher les filets, mettez-y après votre garniture de légumes arrangés proprement, dressez votre potage & servez. Si vous servez votre potage dans un plat en façon de jatte, vous n'y ferez point de garniture, mettez simplement le légume sur le potage après qu'il est dressé.

Potages maigres aux oignons.

Coupez en filets environ une douzaine de moyens oignons, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, passez les sur le feu en les retournant de tems en tems, jusqu'à ce qu'ils soient cuits, un peu colorés & également, mouillez les avec de l'eau ou du bouillon maigre si vous en avez, mettez-y du sel & du gros poivre, faites bouillir quelque bouillon, & ensuite vous y mettrez du pain pour faire mitonner votre potage comme à l'ordinaire.

Si vous voulez faire un potage de lait aux oignons, vous en mettrez un peu moins qu'il n'est dit ci dessus, passez les à petit feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient cuits sans être

colorés, faites bouillir du lait & le mettez avec l'oignon assaisonné d'un peu de sel, mettez du pain tranché dans le plat que vous devez servir, avec une partie de votre bouillon, couvrez-le & le mettez sur un peu de cendres chaudes; quand votre pain sera bien trempé, vous y mettrez le restant du bouillon. Servez

Potage de marons en gras & en maigre.

Pour faire un potage de marons en maigre, vous mettrez dans une casserole un morceau de beurre avec trois oignons coupés en tranches, deux racines, un panais, un pied de céleri, trois poireaux, le tout coupé en petits morceaux, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés, mouillez avec de l'eau, & faites bouillir pendant une heure; passez votre bouillon au tamis, assaisonnez de sel. Prenez un cent de marons ou un cent & demi de grosses châtaignes, ôtez-en la premiere peau & les mettez sur le feu dans une poële percée en les remuant toujours jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau, quand ils seront bien épluchés, faites les cuire avec une partie du bouillon, ensuite vous mettrez à part ceux qui sont entiers pour garnir le potage; les autres, vous les écraserez, & les passerez dans un tamis pour en faire un coulis que vous mouillez avec le bouillon de leur cuisson, faites mitonner le potage avec le bouillon de racine, & en servant vous y mettrez le coulis de marons. Le potage gras se fait de la même façon, en

prenant un bon bouillon gras que vous employez à la place du maigre.

Potages d'asperges à la purée verte en gras & en maigre.

Pour faire un potage en maigre, vous faites un bouillon de racines comme le précédent, lorsqu'il est passé au tamis, prenez une partie pour faire cuire un litron de pois verds, prenez des asperges de moyenne grosseur ce qu'il vous en faut pour garnir le potage coupez-les de la longueur de trois doigts, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, & les retirez à l'eau fraîche, faites-les égoutter & les ficelez en plusieurs petits paquets, coupez un peu le bout de la pointe, & les mettez cuire avec les pois; lorsque les pois sont cuits, passez-les en purée, mitonnez le potage avec le bouillon de racines, faites une garniture sur les bords du plat avec les asperges; en servant mettez-y le coulis de pois. Le potage en gras se fait de la même façon, en prenant un bon bouillon gras à la place du maigre.

Potage au fromage en gras & en maigre.

Pour le faire en maigre vous ferez un bouillon comme celui qui est expliqué pour les potages maigres, p. 16. Ayez attention que pour ce potage-ci il faut plus de choux que d'autres légumes; quand il sera fini & passé au tamis, mettez-y très peu de sel; prenez le plat que vous devez servir qui doit aller au feu, vous avez une demi livre ou trois quarterons, suivant la grandeur du potage, du fromage de Gruyere, rapez en la moitié & l'autre vous la coupez

coupez en tranches minces, mettez un peu de fromage rapé dans le fond du plat avec quelques petits morceaux de beurre, couvrez avec du pain tranché fort mince, ensuite vous y mettez une couche de fromage tranché, après une couche de pain que vous couvrez de fromage rapé, remettez une couche de pain, & finissez par le fromage tranché & des petits morceaux de beurre, mouillez avec une partie de votre bouillon, faites mitonner jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat, & qu'il ne reste plus de bouillon. Avant que de servir vous y remettrez du bouillon & un peu de gros poivre. Ce potage doit être servi un peu épais; en gras vous le faites de la même façon en vous servant d'un bouillon gras aux choux, ne dégraissez point trop le bouillon & n'y mettez point de beurre.

De la dissection des viandes.

L'ADRESSE de couper proprement les viandes est aujourd'hui d'un si grand usage, que ceux qui veulent servir les conviés, ne doivent point l'ignorer pour la société de la table, puisque l'on ne sauroit servir les bons morceaux, si on ne les connoît pas, & que bien des gens trouvent la viande dure, faute de la savoir couper dans son fil; la bonne façon est de servir peu-à-peu à la fois, par ce moyen les conviés mangent avec plus d'appétit.

Je commencerai par la dissection du bœuf

bouilli & rôti ; la façon de le couper eſt toujours la même, ainſi que des autres viandes de boucherie.

La culotte ſe coupe en travers dans le milieu ; la viande qui eſt auprès des os de la queue eſt plus fine.

La charbonnée ſe coupe en morceaux minces & en travers.

La poitrine ſe coupe près du tendron, & en travers.

Le paleron ſe coupe comme la charbonnée.

L'aloyau : après avoir ôté une peau dure & nerveuſe qui ſe trouve au deſſus du filet que vous ne ſervez qu'à ceux qui vous en demandent, vous coupez le filet mince & en travers pour le ſervir ; la viande qui eſt de l'autre côté de l'os & au-deſſus du filet, ſe coupe de même & peut paſſer dans un beſoin pour du filet, quand elle eſt bien coupée.

La tranche & le giſte ſe coupent en travers.

Toutes les langues, ainſi que celle du bœuf, ſe coupent en travers & par tranches, du côté du gros bout ſe trouvent les morceaux les plus tendres.

Le trumeau, qui eſt une chair pleine de cartilages & courte, doit être bien cuit & ſe ſert à la cuiller.

De la connoiſſance du bon bœuf.

Le bœuf eſt bon toute l'année, les meilleurs ſont ceux de Cottentin, de Normandie & d'Auvergne ; il faut choiſir celui qui a la couleur foncée d'un rouge cramoiſi, gras & bien couvert ; il faut le laiſſer mortifier quatre ou

cinq jours en hiver; deux ou trois au printems & l'automne, pour l'été un jour ou deux suivant les chaleurs & l'exposition des vents où vous mettez la viande : il y a des parties dans le bœuf qui se conservent mieux les unes que les autres.

De la dissection du mouton.

Du rôt de biff & gigot de mouton; ils se servent tous les deux de même; vous le coupez en travers jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet; le morceau le plus délicat que vous coupez en travers & en tranches, se trouve du côté du nerf que l'on appelle la sous-noix extérieure; le côté de la queue sur la croupe se coupe par aiguillettes, & se sert pour un morceau délicat : la souris est encore un morceau tendre que l'on peut servir.

Le carré se sert par côtelettes.

L'épaule se coupe par tranches dessus & dessous.

La poitrine : après avoir enlevé la peau qui est sur les tendrons, vous la coupez par côtes, en prenant les endroits où le couteau ne résiste pas en tirant du côté des tendrons.

Le chevreau & l'agneau se disséquent de la même façon,

De la connoissance du bon mouton.

Le mouton est ordinairement bon quand il a la chair noire, qu'il est gras en dedans, le gigot court, le nerf fin, qu'il est jeune & de bon accabit; laissez-le mortifier le plus que vous pouvez, suivant la saison. Dans le printems nous avons les gros moutons Flamans,

les moutons de Rheims & de Beauvais; l'été les plus excellens ſont les moutons de pâture; l'automne & l'hiver eſt le tems du meilleur mouton, par la facilité de le pouvoir tranſporter des meilleurs cantons, comme des Ardennes, Rheims, de Cabour, de Beauvais, de Préſalé, de Dieppe.

De la diſſection du veau.

La longe: vous coupez le filet par petites tranches en travers pour ſervir, & enſuite vous coupez le rognon par petits morceaux pour le préſenter à ceux qui l'aiment, deſſous le rognon dans l'intérieur de la longe, ſe trouve un petit filet très délicat.

Le caſi ſe coupe par petits morceaux avec ſes petits os: il ſe coupe facilement en appuyant le couteau deſſus, parce que les jointures en ſont marquées.

Du cuiſſeau: dans le cuiſſeau, quand il eſt rôti, il n'y a que les noix de tendre, celle de deſſous eſt la plus eſtimée.

La poitrine: après avoir découvert les tendrons d'une peau charnue qui les couvre, vous coupez la poitrine en travers pour en ſéparer les côtes d'avec les tendrons, c'eſt ce que vous ferez aiſément en prenant l'endroit du côté du tendron où le couteau ne réſiſte pas, & enſuite coupez par petits morceaux.

Le carré ſe coupe par côtelettes, en prenant bien le joint, ou en filets, comme la longe.

L'épaule: en deſſous de l'épaule ſur la gauche, ſe trouve une petite noix enveloppée de graiſſe, que vous ſervez d'abord pour

le morceau le plus délicat: le reste de l'épaule, dessus & dessous, se coupe par tranches.

La tête de veau : les morceaux les plus estimés sont les yeux ; après les oreilles ; la cervelle se sert à ceux qui l'aiment, ensuite vous coupez la langue par morceau : vous avez encore les bajoues, les os où vous trouvez de la viande après.

Le chevreuil & le daim se servent & se coupent comme le veau.

De la connoissance du bon veau.

Les meilleurs sont ceux de Caen, de Pontoise, de Rouen & de Montargis : pour que le veau soit bon, il faut qu'il ait deux mois : plus petit, il n'a ni suc ni saveur ; plus fort, il est sujet à être dur, & n'est point si délicat, il faut le choisir blanc & gras : les veaux de lait qui viennent des environs de Paris, quoique plus forts, sont bons quand ils ne sont point fatigué. Il y a des veaux qui se corrompent promptement ; d'autres sans être corrompus ont un mauvais goût ; cela provient de ce que dans les grandes chaleurs, on les expose au soleil, après qu'on leur a donné à boire du lait, & comme l'on tue sur le champ le veau que l'on achete, la viande prend le mauvais goût du lait qui s'est aigri.

De la dissection du cochon.

La hure qui se sert pour un entremets froid, commence à se servir en coupant du côté des oreilles jusqu'aux bajoues ; le chignon se sert apres par petites tranches minces.

Le carré, le filet, l'échignée se coupent par petites tranches minces & en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers, toujours du gras & du maigre

Le sanglier se coupe & se sert comme le cochon.

De la dissection du marcassin & du cochon de lait.

La dissection se fait de même : après qu'il est servi sur table, vous commencez par couper la tête, les deux oreilles, & séparez la tête en deux ; ensuite vous coupez l'épaule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite & la cuisse droite : vous levez après la peau pour la servir toute croquante, les jambes, les côtes, les morceaux près du col sont des endroits très-délicats, l'échine du dos se coupe en deux, le côté des côtes qui y reste attaché se sert par petits morceaux.

De la dissection de la volaille & gibier.

Les principales parties de la volaille sont le col, les deux aîles, les deux cuisses, l'estomac, le croupion, la carcasse ; les morceaux les plus honnêtes à présenter sont les aîles & après les blancs pour la volaille rôtie ; celle qui est bouillie, les cuisses sont les morceaux les plus honnêtes à présenter.

La dissection se fait en prenant l'aîle de la main gauche ou avec une fourchette, vous prenez de la main droite le couteau pour couper la jointure de l'aîle, & achevez de la main gauche, en tirant l'aîle qui cede aisément, si vous tenez ferme la piece de volaille avec votre fourchette : ensuite vous levez du même côté la cuisse, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, & vous la tirez de la même façon avec la main gauche : la même

opération ſe pratique pour l'autre côté ; vous coupez enſuite l'eſtomac, la carcaſſe & le croupion en deux : c'eſt ainſi que vous diſſéquez poulets, poulardes, faiſans, perdrix & bécaſſes ; les morceaux les plus délicats du faiſan, ſont les blancs de l'eſtomac & les cuiſſes ; de la bécaſſe, la cuiſſe eſt la plus eſtimée.

Le pigeon quand il eſt gros, ſe peut couper comme la viande blanche ; quand il eſt moyen, il ſe coupe en deux par le dos en faiſant tenir le croupion avec les deux cuiſſes, ou en deux morceaux en travers.

L'oiſeau de riviere & le canard ſe coupent ſur l'eſtomac par aiguillettes, que vous offrez pour le plus délicat, enſuite vous levez les ailes, les cuiſſes & la carcaſſe.

Des lapereaux, le plus eſtimé eſt le filet : vous commencez à le fendre depuis le col en deſcendant le long de l'épine du dos, après qu'il eſt levé, vous le coupez par morceaux en travers pour le ſervir, les petits filets du dedans ſont excellens ; le reſte ſe coupe comme on veut.

Les levreaux ſe coupent & ſe ſervent de la même façon que les lapereaux.

CHAPITRE III.

Du Bœuf.

EN expliquant les principales parties du bœuf, je n'entrerai point dans le détail de ce

que nous appellons baſſe boucherie : cette viande n'eſt d'uſage que dans le bas peuple ; l'accommodage chez eux eſt force ſel, poivre, vinaigre, ail, échalote, pour en relever le goût inſipide.

Voici ce qui eſt d'uſage chez les bourgeois & gens qui tiennent bonne table ; la cervelle, la langue, le palais, les rognons, la graiſſe, la queue : *dans la cuiſſe nous avons* la culotte, la tranche, la piece ronde, le giſte à la noix, le cimier, la moëlle : *après la cuiſſe ſont* l'aloyau, les charbonnées, les flanchets & les entre-côtes, la poitrine, les tendrons de poitrine, les pallerons & le gros bout.

De la langue de bœuf.

Entrée. Elle ſe met cuire à la braiſe, ce qui ſe fait avec ſel, poivre, un bouquet garni de perſil, ciboule, thym, laurier, baſilic, clous de girofle, oignons, racines, du bouillon, que ce qu'il faut pour mouiller la viande ; faites cuire à très petit feu : quand elle eſt cuite, ôtez la peau & la piquez de petit lard ; faites-là cuire après à la broche, ſervez deſſous une ſauce comme celle de mouton, en y ajoutant un filet de vinaigre ; vous trouverez la ſauce au chapitre XV.

Vous la mettez encore en miroton : quand elle eſt cuite à la braiſe comme ci-devant, ôtez la peau, coupez-la en tranches, arrangez-la ſur le plat que vous devez ſervir ; faites-là bouillir doucement dans une ſauce, comme celle que je viens de dire, & la ſervez à courte ſauce.

Langue de bœuf en paupiettes.

Entrée & hors d'œuvre. Otez le cornet à une langue de bœuf & la faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, mettez-la ensuite cuire dans la marmite à la piece de bœuf jusqu'à ce que la peau se puisse enlever, elle ne gâtera pas votre bouillon; ôtez-en la peau & la mettez refroidir, après vous la coupez en tranches minces dans toute sa largeur & longueur, couvrez chaque morceau avec de la farce de godiveau, ou autre farce de viande de l'épaisseur d'un petit écu, passez un couteau trempé dans l'œuf sur la farce, roulez-les ensuite & les embrochez dans un hatelet après avoir mis à chacune une petite barde de lard, faites-les cuire à la broche; quand elles seront presque cuites, jettez de la mie de pain sur les bardes, faites prendre une couleur dorée à feu clair, & vous les servirez avec la sauce piquante dessous, que vous trouverez la premiere à l'article des sauces.

Langue de bœuf en gratin.

Entrée & hors d'œuvre. Prenez une langue de bœuf & la faites cuire dans la marmite après l'avoir fait blanchir; quand elle sera cuite, ôtez-en la peau & la mettez refroidir; coupez-là en tranches, hachez du persil, ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, trois échalotes, capres & un anchois, prenez une demi poignée de mie de pain, que vous mêlez avec du beurre, gros comme la moitié d'un œuf, & une partie de ce que vous avez haché, pour mettre le tout ensemble dans le fond

du plat, arrangez la moitié de la langue dessus, assaisonnez de sel, gros poivre, & le restant de vos petites herbes dessus, arrangez une seconde couche du restant de la langue, sel, gros poivre par-dessus, mouillez avec trois ou quatre cuillerées de bouillon, & un demi-verre de vin, faites bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin dans le fond du plat; en servant vous y mettrez un peu de bouillon, seulement pour que cela marque une petite sauce.

Langue de bœuf à la persillade.

Entrée & hors-d'œuvre. Faites-la blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, ensuite vous la lardez avec du gros lard, & la mettez cuire dans la marmite à la piece de bœuf; quand elle est cuite, vous ôtez la peau & la fendez un peu plus de moitié dans sa longueur, pour l'ouvrir en deux sans la séparer; servez-la avec du bouillon, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, si vous voulez, & persil haché.

Langue de bœuf en bresolle, & autres façons.

Entrée. Faites la cuire à un peu plus de moitié dans de l'eau, ôtez ensuite la peau & la coupez en filet mince que vous arrangez dans une casserolle avec persil, ciboule, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, huile fine; faites-la cuire à très-petit feu; quand elle commencera à bouillir, mettez-y un verre de vin blanc; quand elle est cuite, dégraissez-la, & y mettez un peu de coulis, & en servant, si elle n'est point assez piquante,

vous y mettrez un jus de citron. *La langue se met encore* avec un ragoût de concombre & divers autres légumes, & à plusieurs sauces différentes, comme ravigotte, petite sauce; on les sert pour entremets froid, quand elles sont fourrées, salées, fumées & séchées.

Cervelles de bœuf de plusieurs façons.

Entrée. Elle se cuit à la braise, faite avec vin blanc, sel, poivre, un bouquet garni; quand elle est cuite, vous la retirez de la braise, & la servez avec une petite sauce appétissante, que vous trouverez au Chap. XV, ou avec un ragoût de petits oignons & de racines.

Hors-d'œuvre. Elle se sert encore frite, pour lors il faut la mariner avec sel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre, manié de farine, ail, persil, ciboule, thym, laurier, basilic; faites-la frire après l'avoir égouttée & farinée; servez-la garnie de persil frit.

Palais de bœuf en menus droits & autres façons.

Hors-d'œuvre. Il faut d'abord le bien nétoyer & le faire cuire dans l'eau, vous l'épluchez ensuite de ses peaux, & le coupez par filets : passez de l'oignon sur le feu avec un morceau de beurre; quand il est à moitié cuit, mettez-y les palais & mouillez votre ragoût avec du bon bouillon, un peu de coulis, un bouquet garni, assaisonné de bon goût quand il est bien dégraissé, & la sauce assez réduite, mettez-y un peu de moutarde en servant.

Hors-d'œuvre. Vous pouvez encore les servir entiers sur le gril, en les faisant mariner

avec huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, trempez-les bien dans la marinade, & les pannez avec de la mie de pain; faites-les griller, & servez dessous une sauce claire & piquante, ou sans sauce.

Palais de bœuf mariné.

Hors-d'œuvre. Prenez des palais de bœuf cuits à l'eau, après les avoir épluchés, vous les coupez de la longueur & largeur du doigt: faites-les mariner avec sel, poivre, une gousse d'ail, du vinaigre, un peu de bouillon, un petit morceau de beurre manié de farine, une feuille de laurier, trois clous de girofle, faites tiédir la marinade, & mettez dedans les palais de bœuf pendant deux ou trois heures, retirez les ensuite pour les faire égoutter, essuyez-les & les farinez; faites-les frire & servez avec du persil frit.

Alumettes du palais de bœuf.

Hors-d'œuvre. Prenez deux palais de bœuf cuits dans l'eau, après les avoir épluchés, coupez-les comme des alumettes & les faites mariner avec du citron, un peu de sel, persil en branche, ciboule entiere; quand ils ont pris goût, mettez-les égoutter & les trempez dans une pâte faite de cette façon: mettez dans une casserole deux bonnes poignées de farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin, & délayez petit à petit avec de la bierre, jusqu'à ce que votre pâte ait la consistance d'une crême double trempez dedans vos palais de bœuf, & les faites

frire de belle couleur, servez le plus chaud que vous pourrez.

Croquette de palais de bœuf.

Hors-d'œuvre ou entrée. Prenez trois palais de bœuf cuits à l'eau, épluchez-les & les coupez en deux tout en travers dans toute leur longueur, faites leur prendre du goût pendant une demi-heure, en les faisant mijoter sur un petit feu avec du bouillon, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre; mettez-les égoutter & refroidir; mettez dessus chaque morceau de la farce de viande, assaisonnée de bon goût, de l'épaisseur d'un petit écu, roulez les palais de bœuf pour les tremper ensuite dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile & un demi setier de vin blanc, du sel fin. Il faut que la pâte file en la versant de la cuiller, sans être trop claire, faites-les frire: servez garnis de persil frit.

Gras double à la bourgeoise.

Hors-d'œuvre. Prenez du gras double cuit à l'eau, après l'avoir bien nettoyé coupez le de la grandeur de quatre doigts, & le faites mariner avec sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, un peu de graisse du derriere du pot ou du beurre frais fondu; faites tenir tout l'assaisonnement au gras double panné de mie de pain, & le faites griller; servez avec une sauce au vinaigre.

Gras double à la sauce Robert.

Hors-d'œuvre. Coupez de l'oignon en dez que vous passez sur le feu avec un peu de beurre;

quand il est à moitié cuit, mettez-y du gras-double cuit à l'eau & coupé en carré, assaisonnez de sel, poivre, un filet de vinaigre, un peu de bouillon ; laissez bouillir une demi-heure : en servant mettez-y un peu de moutarde.

Terrine à la paysanne.

Entrée Prenez de la tranche de bœuf que vous coupez en petites tranches, avec du petit lard maigre, persil, ciboules hachées, fines épices, une feuille de laurier : prenez une terrine, faites un lit de bœuf, un lit de petit lard, un peu d'assaisonnement, & à la fin une cuillerée d'eau-de-vie & deux cuillerées d'eau : faites cuire sur la cendre chaude comme du bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine ; quand il est cuit, dégraissez si vous le jugez à propos, & servez dans la terrine.

La terrine à la couenne se fait de la même façon, avec cette différence qu'à la place de petit lard, vous prenez de la couenne de lard le plus nouveau, qui ne sente rien, que vous nettoyez, dégraissez, & vous en servez de même.

Rognons de bœuf à la bourgeoise.

Hors-d'œuvre. Coupez-le par filets minces, faites le passer sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché ; quand il est cuit, vous y mettez un filet de vinaigre, un peu de coulis, & ne le laissez plus bouillir, crainte qu'il ne se racornisse.

Vous servez encore le rognon de bœuf cuit à la braise, avec une sauce piquante ou une sauce à l'échalote

Usage de la graisse de bœuf.

La graisse sert à faire toutes sortes de farces, & à nourrir des braises & cuire des cardons d'Espagne.

Queue de bœuf en hochepot, & autres façons.

Entrée. Pour faire un hochepot de queue de bœuf, vous la coupez par morceaux, faites-la blanchir & cuire avec bon bouillon, un bouquet garni, peu de sel; il faut cinq heures de cuisson. A la moitié de la cuisson, vous y mettez oignons, carottes, panais, navets, un peu de choux, le tout blanchi & coupé proprement; quand le tout est cuit, retirez-le sur un linge & l'essuyez, pour qu'il ne reste point de graisse, arrangez ensuite les légumes avec la viande dans une terrine propre à servir sur table, dégraissez la sauce où à cuit la viande, mettez-y un peu de coulis, & faites réduire sur le feu, si la sauce est trop longue : prenez garde qu'il n'y ait point trop de sel, passez-la au tamis, & servez dessus la viande & les légumes; vous pouvez encore servir la queue de la même façon, en ne mettant qu'une sorte de légumes à la fois.

Vous pouvez aussi la servir sans légumes, & mettre à la place differentes sauces, mais il faut toujours que la queue soit cuite à la braise que vous faites, comme celle de la langue de bœuf, page 33.

Queue de bœuf en matelotte.

Entrée. Prenez une queue de bœuf que vous coupez par morceaux, & la faites blanchir dans l'eau bouillante, retirez-la dans l'eau

fraiche, pour la mettre cuire à moitié dans du bouillon, sans aucun assaisonnement, lorsqu'elle sera à moitié cuite, vous ferez un roux avec un peu de beurre & une cuillerée de farine, mouillez ce roux avec le bouillon où vous avez fait cuire la queue de bœuf, mettez-y les morceaux de queue, avec une douzaine de gros oignons entiers que vous aurez fait blanchir auparavant pour leur ôter la premiere peau; mettez un demi-setier de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une feuille de laurier, un peu de thym, du basilic, deux cloux de girofle, sel, poivre; faites cuire à petit feu jusqu'à ce que la queue & les oignons soient cuits, ayez soin de bien dégraisser; mettez dans la sauce un anchois haché, deux pincées de capres entieres, dressez les morceaux de queue de bœuf dans le milieu du plat, les oignons autour, & au-dessus mettez-y sept ou huit morceaux de pain coupé, de la grosseur d'un petit écu, que vous passerez au beurre: étant prêt à servir, arrosez le tout avec la sauce qui doit être courte.

Queue de bœuf à la sainte menehoult.

Hors-d'œuvre. Coupez une queue de bœuf en trois morceaux, vous la coupez d'abord par le milieu, & le gros bout vous le fendez en deux avec le couperet: faites-là cuire dans la marmite à la piece de bœuf; quand elle est cuite, vous la mettez refroidir, ensuite vous la faites mariner pendant une heure avec un peu d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule,

deux échalotes, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; faites tenir la marinade après la queue en la pannant de mie de pain, faites griller de belle couleur en l'arrosant du restant de sa marinade pendant qu'elle est sur le feu. Servez sans sauce.

Culotte de bœuf de plusieurs façons.

Hors-d'œuvre. La culotte est la piece la plus estimée du bœuf, elle sert à faire d'excellens potages, & fait honneur sur une table pour une piece de milieu: elle se sert au naturel sortant de la marmite, ou quand elle est bien essuyée de sa graisse & bouillon, vous y pouvez mettre dessus une bonne sauce faite avec du coulis, persil, ciboule, anchois, capres, une pointe d'ail, le tout haché & assaisonné de bon goût; d'autres la servent encore garnie de petits pâtés: voilà les façons les plus communes: celles qui sont les plus recherchées & les moins pratiquées sont celles qui suivent.

Culotte à la braise aux oignons de Hollande.

Grosse entrée. Vous prenez un belle culotte que vous désossez, ficelez la & cuisez la dans une bonne braise; faites avec une pinte de vin blanc, du bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, sel, poivre; quand elle est cuite à moitié, vous y mettez environ trente oignons de Hollande, ou au défaut vous prenez de gros oignons rouges: quand la piece de bœuf est cuite, retirez-la pour la bien essuyer de sa graisse, dressez-la dans le plat que vous devez servir, & les oignons autour, & servez dessus une bonne sauce

de belle couleur : *en la faisant cuire de cette façon, à la braise* vous la pouvez diversifier de différens ragoûts ou de différentes sauces, suivant le goût du maître.

Culotte de bœuf à la cardinale.

Gros entremets froid. Désossez à forfait culotte de bœuf de dix à douze livres, coupez une livre de lard en lardons, que vous maniez avec des fines épices & du sel fin, lardez-en par-tout la piece de bœuf sans toucher au-dessus qui est couvert, ensuite vous prenez un demi-quarteron de salpêtre pulvérisé, & en frottez la chair pour la rendre rouge, mettez la culotte dans une terrine avec une once de geniévre un peu concassé, trois feuilles de laurier, un peu de thym & de basilic, une livre de sel, couvrez la terrine & y laissez la viande pendant huit jours : lorsqu'elle a pris sel, lavez-la avec de l'eau chaude, mettez quelque barde de lard sur le dessus de la culotte, du côté qu'elle est couverte de graisse, enveloppez la dans un torchon blanc & la ficelez ; faites-la cuire à petit feu pendant cinq heures avec trois chopines de vin rouge, une pinte d'eau, cinq ou six oignons, deux gousses d'ail, quatre ou cinq carottes, deux panais, une feuille de laurier, basilic, thym, quatre ou cinq clous de girofle, le quart d'une muscade, persil, ciboule ; quand elle est cuite vous l'ôtez du feu & la laissez refroidir dans sa cuisson jusqu'à ce qu'elle soit tout-à-fait froide : vous pouvez faire la même chose avec un aloyau.

Culotte de bœuf à l'angloiſe.

Groſſe entrée. Si vous voulez ne point prendre une culotte, vous pouvez faire la même choſe avec un endroit de bœuf de la groſſeur que vous jugez à propos, prenez ce que vous voulez & le ficelez, mettez le dans une marmite proportionnée à ſa grandeur, avec deux ou trois carottes, un panais, trois ou quatre oignons, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, mouillez avec du bouillon ou de l'eau, ſel, poivre, faites cuire à petit feu & court-bouillon; à moitié de la cuiſſon vous y mettrez des petits choux préparés de cette façon; prenez un gros chou, ôtez-en les feuilles les plus vertes, & le faites blanchir entier à l'eau bouillante pendant une demi-heure, retirez-le à l'eau fraîche, & le preſſez fort ſans caſſer les feuilles, enlevez les feuilles une à une, & mettez dans le dedans un peu de farce de gaudiveau ou d'autre farce de viande, mettez trois ou quatre feuilles à meſure que vous y avez mis de la farce, l'un ſur l'autre, pour en former des petits choux un peu plus gros qu'un œuf, ficelez-les & les mettez cuire avec le bœuf; la cuiſſon faite, égouttez le tout & l'eſſuyez de ſa graiſſe, dreſſez le bœuf dans le plat, coupez chaque chou par la moitié, & les arrangez autour du bœuf, en mettant dehors le côté coupé; pour la ſauce vous prendrez un peu de la cuiſſon que vous paſſez au tamis, dégraiſſez la, & y mettez un peu de coulis pour la lier: faites-la réduire ſur le feu

au point d'une ſauce. Servez ſur la viande & les choux.

Culotte de bœuf au four.

Groſſe entrée. Prenez une culotte de bœuf de la groſſeur que vous jugez à propos, déſoſſez-la ſi vous voulez, & la lardez avec du gros lard, aſſaiſonnez de ſel, fines épices, mettez-la dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur avec une chopine de vin blanc, couvrez avec un couvercle & bouchez les bords avec la pâte, faites cuire au four pendant cinq ou ſix heures, ſuivant ſa groſſeur; & la ſervirez avec ſa ſauce bien dégraiſſée: vous faites cuire de cette façon un aloyau.

Elle ſe met encore en ballon, en fumée, en pâté chaud & froid, à la broche, piquée de gros lard & fines herbes.

Uſage de la tranche de bœuf.

Elle ſert à tirer du jus, à faire d'excellens potages, du bœuf à la royale, que vous lardez de gros lard manié avec perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, hachés, ſel, poivre; faites-le cuire à petit feu dans ſon jus: vous y pouvez ajouter pleine une cuiller à bouche d'eau-de-vie quand il eſt cuit; ſervez-le froid: l'on s'en ſert auſſi à garnir des braiſes.

Sauciſſons de tranches de bœuf.

Entrée ou entremets froid. Ayez un morceau de bœuf coupé large de la grandeur des deux mains, & épais de deux doigts, coupez-le en deux en le laiſſant dans ſa même largeur, battez-le pour l'applatir encore, enſuite vous rafraîchiſſez les bords en les coupant un peu

pour les rendre égaux, servez vous de ces rognures pour les hacher avec de la graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, deux échalotes, quelques feuilles de basilic, le tout haché très fin, sel, gros poivre, liez cette farce de quatre jaunes d'œufs & la mettez sur les tranches de bœufs, que vous roulez après en forme de saucisson; ficelez-les & les faites cuire dans une casserole proportionnée à leur grandeur avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre, un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte, un panais; faites cuire à petit feu, ensuite vous passez la cuisson au tamis & la dégraissez, faites la réduire au point d'une sauce sans être de haut goût, servez-la sur les saucissons; vous pouvez encore les servir avec tel ragoût de légumes que vous jugez à propos; si vous voulez les servir froids pour entremets, faites réduire la sauce en la laissant bouillir avec les saucissons jusqu'à ce qu'il ne reste presque rien de la graisse, laissez refroidir avec ce qui reste & les servez sur une serviette.

Usage de la piece ronde.

Elle peut servir au même usage que la tranche.

Usage du gîte à la noix.

Il sert au même usage que la tranche de bœuf; voyez ci-devant tranche de bœuf.

Usage de la moëlle de bœuf.

Elle sert à faire des farces, de petits pâtés, des tourtes & crêmes à la moëlle, à nourrir des cardons & autres légumes.

Aloyaux de plusieurs façons.

Grosse entrée. On le met communément, quand il est tendre, cuire à la broche, & se sert dans son jus, ou si vous voulez mieux faire, vous levez le filet que vous coupez en tranches minces; mettez-le dans une casserole avec une sauce faite avec capres, anchois, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & passé avec un peu de beurre, & mouillé avec bon coulis; quand vous avez degraissé la sauce & assaisonné de bon goût, mettez le filet dedans avec le jus de l'aloyau, faites chauffer sans qu'il bouille, & servez sur l'aloyau.

Entrée. Vous pouvez encore servir ce même filet avec plusieurs legumes, comme concombre, céleri, chicorée, cardes; il se sert aussi en fricandeau à la braise, comme la culotte à la braise, qui est expliquée ci-devant, même sauce, même ragoût.

Usage du trumeau & des charbonnées.

Les charbonnées, quand elles sont tendres, se peuvent mettre sur le gril, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, huile fine & pannée avec de la mie de pain, pour le mieux faites-les cuire à la braise, que vous faites comme pour la langue de bœuf, page 32, & servez dessus différens ragoûts de légumes, comme vous le jugerez à propos: elles servent aussi à faire du bouillon. *Le trumeau* n'est bon qu'à faire du bouillon pour les personnes en santé.

Charbonnée de bœuf en papillotes.

Entrée. Prenez une charbonnée ou côte de

bœuf. coupez proprement & la mettez cuire à petit feu avec du bouillon ou une chopine d'eau, un peu de sel & du poivre, quand elle sera cuite, faites réduire la sauce qu'elle s'attache toute après la côte, ensuite vous la mettez mariner avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché très-fin, un peu de basilic en poudre, mettez la côte dans une feuille de papier blanc avec toute sa marinade, pliez le papier comme une papillote, graissez la en dehors & la mettez sur le gril avec une feuille de papier dessous aussi graissée; faites griller à petit feu des deux côtés. Servez avec le papier.

Usage de la poitrine de bœuf.

La poitrine & le tendron de poitrine, sont les pieces les plus estimées, après la culotte, pour servir sur une table; elles se peuvent accommoder de la même façon que la culotte. Voyez ci-devant culotte de bœuf.

Bœuf en miroton.

Hors-d'œuvre. Prenez du bœuf de poitrine cuit dans la marmite : si vous en avez de la veille, il sera aussi bon; coupez-le par tranches fort minces, prenez le plat que vous devez servir; mettez dans le fond deux cuillerées de coulis, persil, ciboule, capres, anchois, une petite pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; arrangez dessus vos morceaux de tranche de bœuf, & les assaisonnez par dessus comme vous avez fait dessous; couvrez votre plat & le mettez bouillir douce-

ment ſur un fourneau pendant une demi-heure, & ſervez à courte ſauce.

Tendrons de bœuf à l'allemande.

Entrée. Prenez deux ou trois livres de poitrine de bœuf, que vous coupez proprement en trois ou quatre morceaux égaux; faites les blanchir un inſtant à l'eau bouillante, faites-auſſi blanchir un bon quart d'heure la moitié d'un gros chou, mettez cuire la poitrine de bœuf avec un peu de bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de giroſle, une feuille de laurier, un peu de thym, baſilic; une heure après vous y mettez le chou coupé en trois morceaux bien preſſé & ficelé, avec quatre oignons entiers; & lorſque le tout ſera preſque cuit, vous mettiez quatre ſauciſſes, un peu de ſel & gros poivre, achevez de faire cuire, qu'il reſte peu de ſauce; mettez égoutter la viande & les légumes, eſſuyez les de leur graiſſe avec un linge; dreſſez le bœuf dans le milieu du plat, les choux & les oignons autour, les ſauciſſes par deſſus, paſſez la ſauce au tamis & la dégraiſſez. Servez ſur le ragoût.

Bœuf au four.

Entrée ou entremets froid. Prenez ce que vous jugerez à propos de tranche de bœuf que vous hachez avec la moitié moins de graiſſe de bœuf, enſuite mettez la viande dans une caſſerole avec du lard maigre, coupez en petit dez, perſil, ciboule, champignons, deux échalotes, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, un poiſſon d'eau-de-vie, quatre jaunes d'œufs

d'œufs, mèlez bien le tout ensemble, foncez une casserole ou une terrine de la grandeur de votre viande, avec des bardes de lard; mettez-y la viande dessus, bien serrée, couvrez avec un couvercle & bouchez les bords avec de la farine délayée dans un peu de vinaigre, mettez cuire au four pendant trois ou quatre heures; si vous le servez chaud pour entrée, vous ôterez les bardes de lard & dégraisserez la sauce; pour entremets, laissez-le refroidir dans sa cuisson.

Hachis de bœuf.

Hors-d'œuvres. Hachez très-fin trois ou quatre oignons & les mettez dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits; mettez-y une bonne pincée de farine que vous remuez jusqu'à ce qu'elle soit d'une couleur dorée, mouillez avec du bouillon, un demi-verre de vin, sel, gros poivre: laissez bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit cuit, & qu'il n'y ait plus de sauce, mettez-y du bœuf haché, faites-le bouillir pour qu'il prenne goût avec l'oignon: en servant, mettez-y une cuillerée de moutarde, ou un filet de vinaigre.

CHAPITRE IV.

Du Mouton.

LES parties du mouton qui sont les plus en usage dans la cuisine, sont:

Le gigot.
Le carré.
L'épaule.
Le collet ou bout-ſeigneux.
Les rôts-de-bif.
La poitrine.
Le filet.
La langue.
Les rognons.
Les pieds.
Les rognons extérieurs appellés animelles.
La queue.

Rôts-de-bif de mouton de plusieurs façons.

Il ſe met entier à la broche, piqué de petit lard, ſervi dans ſon jus pour piece de milieu. *Il ſe met auſſi à la ſainte Menehoult;* pour lors vous le faites cuire à la braiſe, que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 32, quand il eſt cuit vous le pannez, lui faites prendre couleur au four, & ſervez deſſous une bonne ſauce : vous pouvez auſſi, quand il eſt bien piqué, le faire cuire comme un fricandeau, & le glacer de même.

On le ſert encore cuit à la braiſe, & déguiſé avec différens ragoûts de légumes, ou différentes ſauces.

Gigot de mouton à la Périgord.

Entrée. Le gigot de mouton qui fait une partie du rôts-de-bif, ſe prépare auſſi de la même façon, ſe diverſifie davantage, *comme à la Périgord;* pour lors vous prenez des truffes que vous coupez en petits lardons; vous coupez auſſi du lard de la même façon, que vous re-

muez enſemble avec ſel & fines épices, perſil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché; lardez par-tout votre gigot de vos truffes & lard; enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, de façon qu'il ne prenne point d'air; faites-le cuire à petit feu dans une caſſerole, dans ſon jus, enveloppé de tranches de veau & de lard; quand il eſt cuit, dégraiſſez la ſauce où il a cuit, ajoutez-y une cuillerée de coulis & ſervez.

Gigot de mouton aux légumes glacés.

Entrée. Prenez un gigot mortifié que vous parez de ſa graiſſe & du bout du manche; ficelez-le & le mettez dans une marmite avec bon bouillon; prenez la moitié d'un chou, une douzaine de racines que vous tournez en rond, ſix gros oignons, trois pieds de céleri, ſix navets; faites blanchir le tout enſemble un demi quart d'heure, retirez-le enſuite dans l'eau fraîche, preſſez le tout pour qu'il ne reſte point d'eau, ficelez le chou & le céleri, mettez cuire tous ces légumes avec le gigot, aſſaiſonnez le gigot, & y mettez très-peu de ſel; quand le tout eſt cuit retirez le gigot, & les légumes ſur un plat, eſſuyez la graiſſe qui reſte après avec un linge blanc, dreſſez le gigot ſur le plat que vous devez ſervir, les légumes autour : vous prenez enſuite le bouillon qui a ſervi à cuire votre gigot, dégraiſſez-le & le paſſez au tamis, faites-le réduire à deux cuillerées; c'eſt ce qui fait votre glace : mettez-la légerement ſur le gigot & les légumes pour les glacer également; en-

suite vous mettez un coulis clair dans la casserole qui a réduit la glace, pour en détacher ce qui reste, passez cette sauce au tamis pour être plus claire, assaisonnez-la d'un bon goût, & servez sur les légumes sans toucher à la glace.

Gigot de mouton à la persillade.

Entrée. Prenez un gigot mortifié que vous parez & ficelez; faites-le cuire avec du bouillon, très-peu de sel, mettez-y un bouquet garni; quand le gigot est cuit, retirez-le, & faites réduire le bouillon après l'avoir dégraissé, jusqu'à ce qu'il soit en glace; remettez ensuite le gigot dans la même casserole pour qu'il prenne toute la substance de la viande, ayez soin de le remuer, crainte qu'il ne s'attache; quand il ne reste plus de sauce dans la casserole, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, mettez dans la casserole un coulis clair pour détacher ce qui reste: vous avez une bonne pincée de persil que vous faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche, pressez-le & le hachez très-fin; mettez le persil dans votre sauce, & l'assaisonnez de bon goût, servez-la dessous le gigot.

Gigot de mouton à la poële.

Entrée. Prenez un gigot de mouton mortifié, coupez-le dans toute sa grandeur par tranches, de l'épaisseur de deux doigts; faites quatre morceaux du gigot, lardez-les tous avec du lard assaisonné de persil, ciboule, champignon, une pointe d'ail, le tout haché,

sel, poivre; foncez une casserole de quelques bardes de lard & tranches d'oignons; mettez-y les morceaux de gigot dessus, couvrez bien la casserole, & faites cuire à très-petit feu dans son jus : à la moitié de la cuisson, vous y mettrez un verre de vin blanc; quand il sera cuit, vous dégraisserez la sauce; si vous avez du coulis, vous y en mettrez un peu, & servirez à courte sauce.

Gigot de mouton à la Génoise.

Entrée. Ayez un bon gigot de mouton mortifié, levez-en la peau sans la détacher du manche; lardez toute la chair avec du céleri à moitié cuit dans une braise ou du bouillon, des cornichons coupés en gros lardons, quelques tranches d'estragon blanchi, du lard, le tout assaisonné légérement, & quelques filets d'anchois; remettez la peau par-dessus, de façon qu'il n'y paroisse point, arrêtez-la avec de la ficelle, crainte qu'elle ne se retire en cuisant : faites cuire votre gigot à la broche comme à l'ordinaire, servez avec une sauce où vous mettrez un peu d'échalote.

Gigot de mouton à l'eau.

Entrée. Appropriez le manche d'un gigot, en coupant un peu le bout pour qu'il ne soit pas si long, lardez la chair si vous le voulez avec du lard & quelques filets d'anchois : si vous le laissez sans le larder, vous mettrez un peu plus de sel dans la cuisson : ficelez-le & le mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec une chopine d'eau & autant de bouillon; faites bouillir & écumer, en-

ſuite vous y mettrez un bouquet de perſil, ciboule, une demi gouſſe d'ail, trois échalotes, deux clous de giroſle, deux oignons, une carotte & un panais : quand le gigot ſera cuit, paſſez-en le bouillon dans un tamis & le dégraiſſez, mettez-le ſur le feu pour le laiſſer réduire juſqu'à ce qu'il ſoit en glace comme un fricandeau, mettez cette glace par-deſſus le gigot, après vous mettrez quelques cuillerées de bouillon dans la caſſerole pour détacher ce qui reſte; ſi vous avez un peu de coulis vous en mettrez à la place du bouillon; vous la ſervirez deſſous le gigot après l'avoir paſſé au tamis.

Gigot à l'Angloiſe.

Entrée. Coupez-en un peu le manche & la peau ſur l'os du joint, pour pouvoir plier le manche ſans défigurer le gigot, lardez-le tout en travers avec du gros lard, ficelez le gigot & le mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur avec du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une bonne gouſſe d'ail, trois clous de giroſle, une feuille de laurier, thym, baſilic, ſel, poivre, lorſqu'il eſt cuit mettez-le égoutter & l'eſſuyez de ſa graiſſe avec un linge, ſervez-le avec une ſauce faite de cette façon : mettez dans une caſſerole un verre de bouillon, & preſqu'autant de coulis, de capres, un anchois, un peu de perſil, ciboule, une écholote, un jaune d'œuf dur; le tout haché très-fin, faites bouillir deux ou trois bouillons. Servez ſur le gigot.

Gigot aux choux-fleurs.

Entrée. Faites-le cuire de la même façon que le précédent, après l'avoir dreſſé ſur le plat que vous devez ſervir, vous y mettrez tout autour des choux-fleurs que vous avez fait blanchir un moment à l'eau bouillante & les mettez après dans une autre eau bouillante pour les faire cuire avec un morceau de beurre & de ſel; lorſqu'ils ſont cuits & bien égouttés, vous les arrangez bien proprement autour du gigot, la fleur en haut, mettez par-deſſus une bonne ſauce faite avec du coulis ordinaire, un morceau de beurre, ſel, gros poivre; faites-la lier ſur le feu, en ſervant vous y mettrez un petit filet de vinaigre.

Gigot aux choux-fleurs glacés de Parmeſan.

Entrée. Vous faites cuire le gigot & les choux-fleurs de la même façon que ci-deſſus, à l'exception, qu'il faut moins de ſel; le tout étant cuit, vous prenez le plat que vous devez ſervir; mettez-y un peu de ſauce de la même que ci-deſſus, couvrez la ſauce avec du parmeſan rapé, arroſez-en tout le deſſus avec le reſtant de la même ſauce, & ſur la ſauce mettez-y du parmeſan, mettez votre plat ſur un fourneau doux, couvrez-le avec un couvercle de tourtiere, & du feu deſſus juſqu'à ce qu'il ſoit d'une belle couleur dorée & à courte ſauce. Avant que de ſervir, eſſuyez les bords du plat, & égouttez la graiſſe qui ſe trouve au-deſſus de la ſauce.

Gigot aux cornichons.

Entrée. Mettez cuire un gigot de mouton dans une marmite juſte à ſa grandeur avec un peu de bouillon ou de l'eau, un paquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, baſilic, deux oignons, deux carottes, un panais, ſel, poivre; quand il eſt cuit, paſſez la ſauce au tamis & la dégraiſſez; faites-la réduire en glace, mettez-la par-tout deſſus le gigot, & ſervez deſſous un ragoût de cornichons qui ſe fait en mettant des cornichons coupés en deux ou trois morceaux ſuivant leur groſſeur, ratiſſez-les un peu & les faites blanchir un inſtant à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre, & les mettez dans une ſauce liée.

Gigot à la régence.

Entrée ou entremets froid. Coupez un gigot de mouton en travers, en trois ou quatre morceaux, lardez chaque morceau de gros lard aſſaiſonné de ſel, fines épices, fines herbes hachées, faites-le cuire de la même façon que le bœuf à la royale que vous trouverez à la page 42; vous le ſervirez chaud pour entrée ou froid pour entremets.

Gigot à la royale.

Entrée. Faites cuire un gigot de mouton à la braiſe de la même façon que celui aux choux-fleurs, & vous ſervirez deſſus un ragoût mêlé de ris de veau, champignons, petits œufs. Pour faire ce ragoût, vous faites dégorger dans de l'eau tiéde un ris de veau,

& le faites blanchir un demi quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-le à l'eau fraîche & le coupez en gros dez; après avoir ôté le cornet, mettez-le dans une casserole avec des champignons coupés de la même façon, passez-les sur le feu avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, ensuite vous y mettrez une pincée de farine: mouillez après moitié jus & moitié bouillon. Faites cuire à très-petit feu, assaisonnez de sel, gros poivre: la cuisson presque faite, vous le dégraissez, & y mettez vos petits œufs que vous avez fait blanchir auparavant dans l'eau bouillante. Il faut les retirer à l'eau fraîche, pour ôter la petite peau qui se trouve dessus, après qu'ils auront bouillis un demi quart d'heure dans le ragoût, ajoutez-y un jus de citron ou un petit filet de vinaigre, servez sur le gigot, Si vous avez du coulis à mettre dans le ragoût, vous y mettrez moins de farine & de jus; pour les petits œufs, comme l'on n'a pas toujours la commodité d'en avoir, l'on peut en faire de cette façon: faites durcir deux œufs, prenez-en les jaunes que vous mettez dans un mortier avec une demi-pincée de sel, pilez-les & y ajoutez un jaune d'œuf crud, lorsqu'ils sont bien mêlés ensemble, il faut les retirer pour les mettre sur une table poudrée d'un peu de farine, roulez-les en façon d'une petite saucisse, & les coupez en très-petits morceaux égaux, roulez chaque morceau dans le creux de vos mains, un peu

farinées pour les arrondir, & les mettez à mesure sur une assiette, vous les mettez dans de l'eau bouillante pour les faire cuire un instant, retirez-les à l'eau fraîche, & les mettez égoutter sur un tamis avant que de les mettre dans le ragoût. Ce ragoût vous sert à masquer plusieurs sortes de viandes en entrée, & quand il est seul, on le sert pour entremets.

Gigot à la mailly.

Entrée. Il se fait en désossant le gigot à la réserve du manche, ensuite vous faites des trous par-tout le dedans sans percer la peau, pour y mettre un salpicon fait de cette façon : coupez du lard, un peu de jambon, des champignons, des cornichons, le tout coupez en dez, assaisonnez de sel, fines épices mêlées, persil, ciboule hachés, thym, laurier, basilic en poudre, maniez le tout ensemble & le faites entrer par-tout dans le gigot, ensuite vous le ficelez & le mettez dans une casserole avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, un oignon, une carotte, un panais, faites-le cuire à petit feu, bien étouffé; lorsqu'il est cuit, vous dégraissez la sauce & la passez au tamis, faites-la réduire sur le feu, si elle est trop longue, ajoutez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur le gigot.

Gigot à la sultane.

Entrée. Vous faites un peu de farce avec gros comme un œuf de rouelle de veau, une fois autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble; ajoutez-y persil, ciboule hachés,

un jaune d'œuf crud, une cuillerée d'eau-de-vie, sel, poivre; faites des trous dans tout le dessus du gigot pour y faire entrer cette farce, faites-le cuire à la broche enveloppé de papier, lorsqu'il est cuit vous le servez avec une sauce faite de cette façon: mettez dans une casserole un demi-setier de vin blanc, autant de bon bouillon, persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une carotte, la moitié d'un panais, sel, gros poivre; faites bouillir pendant une heure à petit feu, que la sauce soit réduite à moitié, passez-la au tamis, mettez-y après un œuf dur, haché, & une pincée de persil blanchi haché très-fin, gros comme une noix de beurre, manié de farine; faites lier sur le feu, & servez sur le gigot.

Gigot panaché.

Entrée. Lardez-le par-tout avec quelques cornichons, du jambon & du lard, le tout coupé en lardons, ficelez-le & le mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec un demi-setier de bouillon, un verre de vin blanc, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboule, trois clous de girofle, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic; faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures, ensuite vous passez une partie de la sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez trois jaunes d'œufs durs hachés, des capres, anchois, persil blanchi, ajoutez-y la tranche du jambon qui a cuit avec le gigot, hachez le tout très-

fin, mettez-y un petit morceau de beurre manié de farine, faites lier la sauce sur le feu, & servez sur le gigot.

Du carré de mouton.

Entrée. Il se sert sur le gril, coupé en côtelettes, vous les trempez dans du beurre frais fondu, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché; pannez les côtelettes de mie de pain, faites-les cuire sur le gril; pendant qu'elles cuisent, arrosez-les avec un peu de beurre, elles ne seront pas si séches; quand elles seront cuites vous les servez à sec.

Carré de mouton en terrine, à l'angloise, aux lentilles.

Entrée. Il faut le couper en côtelettes, faites les cuire avec du bon bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni; faites aussi cuire un litron de lentilles à la reine avec du bouillon; quand elles sont cuites, passez-les en purée & mettez cette purée de lentilles avec des côtelettes de mouton cuites & leur assaisonnement; si le coulis se trouve trop clair, faites-le réduire sur le feu: vous prenez après une terrine propre à servir sur table, & qui souffre le feu; vous mettez les côtelettes dedans avec la moitié du coulis, & couvrez avec de la mie de pain grillée d'un côté, mettez ensuite votre terrine dans le four, qu'elle bouille pendant une heure: quand vous êtes prêt à servir, mettez dedans le reste du coulis.

Carré de mouton au persil.

Entrée. Coupez proprement un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur

les filets ; piquez tout le carré avec du persil en branche & bien verd, faites-le cuire à la broche ; lorsque le persil est bien sec, vous avez du sain-doux chaud & l'arrosez avec, vous continuez de l'arroser de tems en tems jusqu'à ce que le carré soit cuit, mettez un peu de jus dans une casserole avec quelques échalotes hachées, sel, gros poivre ; faites chauffer & servez dessous le carré.

Carré de mouton à la conti.

Entrée. Appropriez un carré de mouton en levant les peaux qui se trouvent sur le filet, prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, deux anchois lavés, coupez les en lardons & les maniez avec un peu de gros poivre, deux échalotes, persil, ciboule hachés, une demi-feuille de laurier, trois ou quatre feuilles de basilic hachées comme en poudre, trois ou quatre feuilles d'estragon aussi hachées, lardez tout le filet avec le lard & les anchois, mettez le carré avec toutes ces fines herbes dans une casserole ; mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, faites cuire à petit feu ; lorsqu'il est cuit, dégraissez la sauce & y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, faites lier la sauce sur le feu, & la servez sur le carré.

Carré & gigot de mouton aux concombres.

Entrée. Ayez un carré de mouton mortifié que vous parez proprement, c'est-à-dire, de lever la peau & les nerfs qui se trouvent su le filet, & coupez les os qui sont au bas des cot , piquez le dessus du filet avec du lard fin ,

vous pouvez aussi le mettre à la broche sans être piqué, mais la façon en est plus commune ; prenez deux ou trois concombres que vous pelez, vuidez & les coupez en dez, faites-les mariner pendant deux heures avec une petite cuillerée de vinaigre & un peu de sel, ensuite vous les pressez avec vos mains bien lavées, pour en faire sortir toute l'eau, & les mettez à mesure dans une casserole avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, passez-les sur le feu en les retournant souvent avec une cuiller jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer, alors vous y mettez une pincée de farine & les mouillez moitié jus & moitié bouillon. Si vous n'avez point de jus vous les colorez davantage en les passant ; faites-les cuire à petit feu & les dégraissez quand elles sont cuites, ajoutez-y un peu de coulis pour les lier, & si vous n'avez point de coulis, vous y mettrez un peu plus de farine avant que de les mouiller : votre ragoût étant fini vous le servez dessous le carré de mouton : si vous voulez servir un ragoût de filets de mouton aux concombres, vous coupez les concombres en tranches bien minces & les faites mariner & cuire de la même façon que ci-dessus, le ragoût étant fini de bon goût, vous prenez du gigot de mouton cuit à la broche que l'on a desservi de la table, coupez-le en filets très minces, mettez-le chauffer dans le ragoût sans le faire bouillir, vous faites la même chose avec les restes d'un carré & d'une épaule de mouton, & même toutes sortes de viandes qui ont été cuites à la broche.

Carré de mouton en crépine.

Entrée. Coupez en tranches environ dix ou quinze oignons, ſuivant qu'ils ſont gros, paſſez-les ſur le feu avec un morceau de beurre en les remuant ſouvent avec une cuiller juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits à fort fait ; coupez un carré de mouton en côtelettes, & les faites cuire à petit feu avec du bouillon ; un peu de ſel & du gros poivre : lorſqu'elles ſont cuites, faites réduire la ſauce juſqu'à ce qu'elle s'attache toute après les côtelettes, & les retirez ſur un plat, égouttez la graiſſe qui eſt dans la caſſerole, & mettez dans la même caſſerole un demi-verre de bouillon pour en détacher ce qui tient après : paſſez cette petite ſauce dans un tamis pour la mettre avec les oignons & trois jaunes d'œufs ; faites-les lier ſur le feu ſans bouillir, de crainte qu'ils ne tournent, vous prenez de la crépine que vous avez mis dans l'eau, preſſez-la bien pour la couper en autant de morceaux que vous avez de côtelettes, mettez ſur chaque morceau de crépine une côtelette avec de l'oignon tout autour de la côtelette, enveloppez le tout avec la crépine, & ſoudez en tous les bords avec de l'œuf battu & les trempez enſuite par-tout dans l'œuf battu, pour les panner de mie de pain, arrange-le ſur un plat qui réſiſte au feu, arroſez tout le deſſus avec de la bonne graiſſe ou de l'huile d'olive, mettez-les au four ou deſſous un couvercle de tourtiere juſqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur dorée, alors vous les retirez ſur un linge pour les égoutter de leur graiſſe ;

servez avec une sauce de cette façon. Mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, un peu de jus, sel, gros poivre; faites-la bouillir & réduire à moitié, servez dessous les côtelettes.

Côtelettes de mouton à la poële.

Entrée. Ayez un carré de mouton mortifié, coupez-le par côtes, & les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, passez-les sur un petit feu en les retournant de tems en tems jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait cuites, retirez-les de la casserole pour les égoutter de leur graisse; vous laisserez environ une demi-cuillerée à bouche de graisse dans la même casserole, & y mettrez avec un verre de bouillon, de l'échalote hachée, sel, gros poivre; faites bouillir pour détacher ce qui tient après la casserole, ensuite vous y mettez les côtelettes avec trois jaunes d'œufs, faites lier sur le feu sans bouillir; en servant mettez-y un peu de muscade avec un filet de vinaigre.

Côtelettes de mouton au gratin.

Entrée. Coupez un carré de mouton en côtelettes, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu ou de beurre, persil, ciboule, deux échalotes, le tout haché, passez les sur le feu & les mouillez avec du bouillon, assaisonné de sel, gros poivre, faites-les cuire à petit feu; lorsqu'elles sont cuites, dégraissez la sauce & y mettez un peu de coulis pour la lier, prenez le plat que vous devez servir, mettez-y par-tout dans le fond, de l'épaisseur d'un petit écu, un petit gratin fait de cette façon: prenez une

poignée de mie de pain sassée à la passoire que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, trois jaunes d'œufs, un peu de persil, ciboule hachés très fins, peu de sel; mettez votre plat sur la cendre chaude jusqu'à ce que votre gratin soit bien attaché après le plat, égouttez-en le beurre qu'il y a de trop, & servez dessus votre ragoût de côtelettes: vous pouvez servir de cette façon plusieurs sortes de ragoûts.

Carré ou côtelettes de mouton à la ravigote.

Entrée. Laissez votre carré entier si vous le jugez à propos, si non vous le couperez en côtelettes, la façon est toujours la même; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez-la avec du bouillon, mettez-y un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, faites cuire à petit feu: lorsque le carré est dégraissé, prenez de la même sauce que vous mettez sur une assiette, délayez-y avec trois jaunes d'œufs & des herbes à ravigotes, mettez cette liaison dans la casserole, où est le carré ou côtelettes; faites-le lier sur le feu sans qu'il bouille, dressez votre viande dans le plat que vous devez servir & la sauce par-dessus; les herbes à ravigote sont toutes sortes de fournitures de salade, comme cerfeuil, estragon, pimprenelle, cresson à la noix, civette; vous en mettez de chacune suivant leur force, il n'en faut en tout qu'une demi-poignée que vous faites bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau: retirez-les

à l'eau fraîche, pressez-les bien dans vos mains, & les pilez très-fin avant que de les mettre dans la liaison.

Côtelettes de mouton à la purée de navets.

Ayez huit ou douze navets, suivant leur grosseur, qu'ils soient tendres : après les avoir ratissés & lavés, coupez les en petits morceaux, faites les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, quand ils seront égouttés mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, & les passez sur le feu en les remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient colorés ; alors vous y mettrez une bonne pincée de farine, sel, poivre, deux échalotes hachées, mouillez avec du bouillon ; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les navets soient en marmelade épaisse, vous les passez au travers d'une passoire ; pendant qu'ils cuisent vous coupez un carré de mouton en côtelettes que vous faites mariner avec du sel, poivre, un peu de graisse du derriere de la marmite ou un peu d'huile, faites-les griller en les arrosant avec le restant de la marinade, servez sur la purée de navets.

Côtelettes de mouton à la mariniere.

Entrée. Coupez un carré de mouton en côtelettes que vous appropriez pour qu'elles soient un peu courtes & épaisses, mettez-les dans une casserole avec du beurre gros comme la moitié d'un œuf, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient un peu rissolées, & les mouillez avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon, mettez avec une douzaine de petits oignons blancs, faites-les bouillir à petit

feu, une demi-heure après vous y mettrez un quarteron de petit lard avec une carotte, un panais, le tout coupé en filets, une petite branche de sariette & du persil haché, peu de sel, gros poivre, un filet de vinaigre ; lorsque les côtelettes sont cuites, & qu'il reste peu de sauce, vous dressez les côtelettes dans le plat que vous devez servir, les oignons autour, & les filets de racines & de lard sur les côtelettes.

Côtelettes de mouton à la plucheverte.

Entrée. Préparez des côtelettes de mouton comme les précédentes, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, deux échalotes, cinq ou six feuilles d'estragon, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de thym & basilic ; passez-les sur le feu & y mettez une petite pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc & un peu plus de bouillon, assaisonnez de sel, poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il reste peu de sauce & que les côtelettes soient cuites, alors vous les dressez sur le plat que vous devez servir, passez la sauce au tamis & la dégraissez ; remettez-la sur le feu avec gros comme une noix de beurre manié avec une petite pincée de farine, mettez-y aussi une bonne pincée de persil blanchi à l'eau bouillante, bien pressé & haché très-fin, avec une demi cuillerée de verjus, tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche, servez sur les côtelettes.

Côtelettes de mouton en robe de chambre.

Entrée. Faites-les cuire avec du bouillon,

très peu de sel, un bouquet garni ; quand elles sont cuites, dégraissez le bouillon & le passez au tamis : faites-le réduire en glace, & mettez dedans les côtelettes pour les glacer, retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir : prenez de la rouelle de veau, graisse de bœuf, pour faire une farce, avec deux œufs, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, & mouillez de la farce avec de la crême, enveloppez chaque côtelette avec de cette farce, mettez-les sur une tourtiere & les pannez de mie de pain, faites les cuire au four. Quand elles sont de belle couleur, mettez-les égoutter de leur graisse, & servez dessous une bonne sauce claire.

Côtelettes de mouton au basilic.

Entrée. Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtes, faites-les cuire de la même façon que les côtelettes en robe de chambre & les finissez de même : pour la farce, vous la ferez aussi de même, à cette différence près, que vous y mettrez du basilic haché très-fin, un œuf de plus & moins de crême ; quand elles seront bien enveloppées de farce & pannées, faites-les frire de belle couleur, & les servez garnies de persil frit : dressez-les autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez mis dans le plat.

Haricot de mouton distingué.

Entrée. Pour faire un haricot de mouton dans le goût bourgeois, il faut couper une épaule de mouton par morceaux, de la largeur de deux doigts & un peu plus longs, faites un

roux avec un peu de beurre & pleine une cuiller à bouche de farine, faites-le rouſſir ſur un petit feu en le tournant toujours avec une cuiller, juſqu'à ce qu'il ſoit couleur de canelle bien foncée, enſuite vous y mettez la viande & la paſſez cinq ou ſix tours ſur le feu en la retournant de tems en tems, après vous y mettez du bouillon; ſi vous n'en avez point, vous y mettez environ une chopine d'eau un peu chaude, mettez-en peu à la fois, pour que le roux ſe puiſſe bien délayer en remuant toujours avec la cuiller juſqu'à ce que vous ayez mis le tout; aſſaiſonnez votre viande avec du ſel & du poivre, un bouquet de perſil, ciboule, une feuille de laurier, thym, baſilic, trois clous de giroſle, une gouſſe d'ail, faites cuire à petit feu; à moitié de la caiſſon, penchez votre caſſerole pour que la graiſſe vienne deſſus, ôtez-la avec une cuiller, & n'en laiſſez que le moins que vous pouvez: ayez des navets bien ratiſſés & lavés que vous coupez par morceaux, mettez-les dans la viande, faites-les cuire enſemble; les navets & la viande étant cuits, ôtez le bouquet, penchez encore la caſſerole pour ôter la graiſſe qui reſte; ſi la ſauce étoit trop longue, il faut la faire réduire ſur un bon feu, juſqu'à ce qu'elle ne ſoit ni trop claire ni trop liée, c'eſt-à-dire, qu'elle ſoit de l'epaiſſeur d'une crême double; dreſſez vos morceaux de viande dans le fond du plat, les navets par deſſus, arroſez le tout avec la ſauce.

Haricot de mouton diſtingué.

Entrée. Il faut prendre un carré de mouton,

coupez les côtes doubles, pour qu'elles soient plus épaisses, ne laissez à chacune qu'une côte, coupez-les très-courtes & les parez proprement, applatissez-les un peu avec le couperet, & les mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, peu de thym & de basilic, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre, ayez des navets que vous coupez & tournez en amandes, faites-les bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau & les retirez à l'eau fraîche, mettez-les cuire avec du bouillon & du jus pour les colorer, peu de sel, gros poivre; lorsqu'ils seront presque cuits, mettez-y deux ou trois cuillerées de coulis, vos côtelettes étant cuites, dégraissez-en la sauce & la passez au tamis pour la mettre dans le ragoût de navets, ayez soin que le ragoût n'ait point trop de sel, faites-le réduire au point d'une sauce, dressez-les côtelettes dans le plat que vous devez servir, & le ragoût de navets par dessus.

Epaule de mouton en Ballon.

Entrée. Désossez la & l'arrondissez, faites-la tenir à force de ficelle : vous la mettez après, cuire dans une bonne braise, comme la langue de bœuf, page 33, bien assaisonnée ; quand elle est cuite & bien essuyée de sa graisse, servez-la avec le même ragoût que vous servez au gigot & carré.

Epaule de mouton de différentes façons.

Entrée. Elle se met à l'eau, pour lors vous la laissez dans son naturel; après lui avoir cassé les os, faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet

garni : quand elle eſt cuite, dégraiſſez le bouillon & le faites réduire en glace ; remettez dedans l'épaule pour la glacer ; mettez après un peu de coulis clair pour détacher ce qui reſte à la caſſerole, & ſervez cette ſauce deſſous l'épaule.

Elle ſe ſert cuite à la broche avec ſauce à la ciboulette, ſauce à l'échalote, ragoût de chicorée, ragoût de laitue.

Epaule de mouton en crouſtade.

Entrée. Caſſez-en les os par-deſſous avec le dos du couperet : faites-la cuire avec du bouillon, un bouquet garni, très peu de ſel, quand elle eſt cuite ; retirez l'épaule de la cuiſſon pour en dégraiſſer la ſauce, faites-la réduire en glace : & glacez avec tout le deſſus de l'épaule & la mettez refroidi ; mettez enſuite du bouillon dans la même caſſerole, pour en détacher tout ce qui reſte : mettez-y un peu de coulis, & paſſez cette ſauce au tamis dans une autre caſſerole, que vous ferez chauffer quand vous ſervirez : vous prenez enſuite l'épaule de mouton que vous mettez ſur une tourtiere & la couvrez par-tout d'une farce, comme il eſt dit pour les côtelettes en robe de chambre, page 67 ; vous pannez enſuite tout le deſſus de la farce, & la mettez cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere ; quand elle eſt cuite & d'une belle couleur, retirez-la ſur un linge blanc pour l'eſſuyer de ſa graiſſe ; mettez-la ſur le plat que vous devez ſervir, & la ſauce deſſous.

Epaule de mouton à la Turque.

Entrée. Mettez cuire une épaule de mouton

avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle: une feuille de laurier, thym, basilic, deux oignons, quelques racines, un peu de sel, & poivre; quand elle est cuite, prenez un quarteron de riz que vous lavez, & mettez cuire avec le bouillon de la cuisson de l'épaule que vous passez au tamis sans le dégraisser; quand le riz est cuit & bien épais, mettez l'épaule sur le plat que vous devez servir, coupez-la dans deux ou trois endroits pour y faire entrer du riz, couvrez tout le dessus de l'épaule avec du riz, & sur le riz vous y mettrez du fromage de Gruyere rapé, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere avec un bon feu dessus; servez avec une sauce d'un coulis clair.

Epaule de mouton au four.

Entrée. Lardez si vous voulez une épaule de mouton avec du petit lard, mettez dans le fond d'une terrine proportionnée à la grandeur de l'épaule, deux ou trois oignons en tranches, un panais & une carotte coupés en zestes, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, & quelques feuilles de basilic, environ un bon demi-setier d'eau, ou du bouillon pour le mieux, sel, poivre; si l'épaule est lardée de petit lard, vous y mettrez moins de sel; mettez l'épaule dessus, & la faites cuire au four; quand elle sera cuite, vous en passerez la sauce au tamis, & en presserez fort les légumes pour qu'elles fassent une petite purée claire pour lier la sauce, dégraissez cette sauce, & la servez dessus l'épaule.

Epaule de mouton à la sainte Menehoult.

Entrée. Faites cuire une épaule de mouton avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, oignons, racines, sel, poivre; quand elle est cuite vous l'ôtez de sa cuisson & l'égouttez, dressez-la sur le plat que vous devez servir, mettez dessus une sauce bien liée que vous faites, en prenant deux cuillerées de coulis que vous mettez dans une casserole avec un morceau de beurre manié de farine, trois jaunes d'œufs, faites-la lier sur le feu & la versez dessus l'épaule, pannez-la de mie de pain, arrosez doucement la mie de pain, avec du dégraissis de la cuisson de l'épaule, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere avec un peu de feu dessus; ensuite vous égoutterez la graisse qui est dans le plat; essuyez les bords & servez dessous, une sauce claire à l'échalotte, ou simplement un peu de jus avec du sel, & gros poivre. Si vous n'avez point de coulis pour la sauce que vous mettez sur l'épaule, prenez de la cuisson que vous dégraissez, & mettez un peu plus de farine avec le beurre.

Epaule de mouton à la roussie.

Entrée. Ayez deux poignées de persil en branche sans ôter les queues & bien verd, lardez-en tout le dessus de l'épaule, qu'elle soit bien couverte, mettez-la à la broche: quand le persil sera échauffé, vous avez du sain-doux chaud que vous versez légérement sur le persil avec une cuiller, & en mettez de tems

en tems jusqu'à ce que l'épaule soit cuite ; pour la servir, vous hacherez deux échalotes que vous mettrez dans un peu de jus avec sel, gros poivre ; faites chauffer, dressez la sauce dessous l'epaule.

Hachis de mouton couvert.

Entrée. Mettez cuire une épaule de mouton à la broche hachez très fin trois ou quatre oignons avec deux echalotes, passez-les sur le feu avec un morceau de beurre jusqu'à ce qu ils commencent à prendre couleur, ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine que vous remuerez jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée, mouillez avec deux verres de bon bouillon, ajoutez-y une pincée de persil haché ; faites bouillir à petit feu pendant une demi heure, après vous prendrez l'épaule qui est cuite à la broche, levez-en toute la chair sans toucher à la peau & à tout le dessus, parce qu'il faut qu'elle paroisse comme entiere, prenez la chair que vous avez enlevée, hachez-la très-fin & la mettez avec l'oignon, faites chauffer sans bouillir, assaisonnez de sel, gros poivre, arrosez le dessus de l'épaule avec de la graisse ou du beurre, pannez avec de la mie de pain, faites-lui prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtiere avec du feu dessus, dressez le hachis dans le plat, & le cachez avec l'épaule.

Saucisson d'une épaule de mouton.

Entrée. Désossez à forfait une épaule de mouton, étendez-la le plus que vous pourrez, mettez dessus une farce de godiveau, de l'épaif-

seur d'un petit écu, & sur cette farce arrangez dessus des cornichons & du jambon coupés en filets, remettez un peu de farce dessus, seulement pour les faire tenir, roulez l'épaule & l'enveloppez bien serrée dans un linge, & la faites cuire avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, oignons, carottes, panais, sel, poivre; la cuisson faite, dégraissez la sauce & la passez au tamis, faites la réduire si elle est trop longue, mettez y une cuillerée de coulis pour la lier, servez sur l'épaule.

Du bout saigneux du mouton ou collet.

Faites-le cuire à la braise faite avec bouillon, sel, poivre, un bouquet garni; quand il est bien cuit, vous pouvez le servir avec

Ragoût de navets.

Ragoût de concombre.

Ragoût de céleri.

Ragoût de passepierre ou sauce hachée.

Sauce à l'angloise.

Sauce à la ravigote.

Quand il est fendu, il se met dans le pot; après qu'il est cuit, mettez-le sur le gril avec graisse du pot, persil, ciboule hachés, sel, poivre, & pannez de mie de pain, & servez dessous une sauce au verjus.

De la poitrine de mouton de plusieurs façons.

Hors-d'œuvre. Elle est aussi bonne dans le pot que le bout saigneux, & se fait griller de même; vous la faite aussi cuire à la braise, entiere ou coupée par morceaux, & la servez avec un ragoût de navets; l'on en fait aussi un

hochepot. Voyez queue de bœuf en hochepot, page 39.

Du filet de mouton en brezole.

Vous prenez un filet de mouton entier que vous parez de toutes ses filandres & le coupez mince, mettez-le après dans une casserole, lit par lit, avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, du lard fondu, sel, gros poivre, & le faites cuire à la braise à très-petit feu, quand il est cuit, vous le dégraissez & détachez les filets; ajoutez-y un peu de coulis dans la sauce & servez.

Filet de mouton en paupiettes.

Pour faire les paupiettes, vous prenez un filet entier que vous coupez après en tranches de toute sa largeur; applatissez-les & mettez dessus une bonne farce faite avec blanc de volaille cuite, graisse de bœuf blanchie, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre, quatre jaunes d'œufs; roulez vos paupiettes & les faites cuire à la broche, enveloppez de lard & de papier; quand elles sont cuites, servez dessous une bonne sauce.

Vous pouvez aussi servir le filet en fricandeau au naturel, ou avec un ragoût de chicorée ou de laitue.

Filet de mouton en profitrol.

Coupez le filet en petits carrés, applatissez-les avec un couperet, & mettez dedans de la farce, comme il est marqué pour les paupiettes; vous donnerez après la forme d'un petit pain; faites-les cuire à petit feu dans

une bonne braiſe, comme la langue de bœuf, page 33; quand ils ſont cuits, vous les pouvez ſervir en différentes ſauces dans le goût moderne, ou avec un ragoût de cornichons, ou un de ſalpicon.

Langue de mouton de différentes façons.

Hors-d'œuvre Après l'avoir fait cuire dans de l'eau, vous la ſervez communément grillée: pour lors vous ôtez la peau & la fendez à moitié, faites-la tremper avec de la graiſſe du pot, ou mieux avec de l'huile fine, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre; pannez-la & la faites griller, & ſervez après avec une ſauce au verjus.

Langue de mouton en papillotes.

Après qu'elles ſont cuites dans de l'eau, & nettoyées de leurs peaux, faites-les mariner avec ſel, gros poivre, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, la moitié d'un citron coupé en tranches, huile fine; mettez chaque moitié de langue avec tout l'aſſaiſonnement dans du papier blanc & frottez d'huile, avec barde de lard deſſus & deſſous; pliez le papier tout autour pour que rien ne ſorte; faites-les cuire ſur le gril à très-petit feu, & ſervez avec le papier.

Langue de mouton à la broche.

Hors-d'œuvre. Prenez quatre langues que vous faites cuire dans de l'eau avec du ſel, un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte & un panais, quand elles ſont preſque cuites, ôtez en la peau, & les lardez

en travers avec du gros lard ; pour le mieux, si vous voulez à la place du gros lard, vous piquerez tout le dessus avec du petit lard, embrochez-les dans un hatelet & l'attachez à la broche enveloppez avec du papier que vous graissez ; quand elles seront cuites de belle couleur, servez-les avec une sauce faite de cette façon : mettez dans une casserole, trois cuillerées de jus, deux cuillerées de verjus, un petit morceau de beurre manié de farine, sel, gros poivre ; faites lier sur le feu & servez dessous les langues ; si vous les prenez chez la tripiere, ne les prenez point trop cuites, vous leur ferez prendre du goût avec un peu de bouillon, sel, poivre, une demi-gousse & une échalote avant que de les préparer comme les précédentes.

Langue de mouton à la Flamande.

Hors-d'œuvre. Prenez deux ou trois oignons que vous coupez en tranches, passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un verre de vin blanc, un demi-verre de jus, mettez-y aussi des champignons, deux échalotes, persil, ciboule, le tout haché très-fin : sel, gros poivre, une pointe de vinaigre ; faites bouillir le tout ensemble un demi-quart d'heure, ayez trois langues de mouton cuites à l'eau, que vous épluchez & les fendez en deux sans les séparer ; mettez-les dans la sauce pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles aient pris goût & qu'il reste peu de sauce. Servez.

Langue de mouton en canellon.

Hors-d'œuvre. Prenez deux langues de mouton cuites à l'eau, coupez-les en cinq ou ſix morceaux d'égales groſſeur & dans leur longueur; faites leur prendre du goût dans un peu de bouillon, un filet de vinaigre, ſel, poivre; faites une farce avec trois œufs durs, un peu de beurre, perſil, ciboule, une échalote, le tout haché, & un peu de baſilic haché comme en poudre, liez de trois jaunes d'œufs, mettez égoutter les filets de langue de mouton, & les eſſuyez avec un linge; faites tenir un peu de cette farce après chaque morceau de langue, roulez-les enſuite dans de la mie de pain, trempez-les après dans de l'œuf battu & les pannez, faites-les cuire de belle couleur dorée.

Langue de mouton en ſur-tout.

Hors-d'œuvre ou entremets. Mettez dans une caſſerole, gros comme un œuf de bon beurre manié avec une bonne pincée de farine, un verre de vin rouge, deux cuillerées de bon bouillon, perſil, ciboule, champignons, échalotes, une demi gouſſe d'ail, le tout haché, baſilic en poudre, ſel, gros poivre, faites lier cette ſauce ſur le feu, & un peu bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit épaiſſe; prenez deux ou trois langues de mouton cuites à l'eau & froides, coupez-les en filets minces, prenez le plat que vous devez ſervir, mettez un peu de cette ſauce dans le fond, & enſuite un filet de langue ſur la ſauce, vous continuerez à mettre des filets de langues l'un ſur l'autre,

& toujours de la sauce entre chaque couche ; finissez par la sauce, bordez tout le tour de votre viande avec des filets de pain coupés proprement, pannez tout le dessus avec de la mie de pain, & après avoir panné, vous arroserez tout le dessus avec du bon beurre chaud ; mettez le plat sur un petit feu pour faire mijoter, couvrez le avec un couvercle de tourtiere & du feu pour faire prendre couleur à la mie de pain ; quand il sera d'une belle couleur dorée, penchez un peu le plat pour faire couler le beurre s'il y en avoit trop ; essuyez les bords, & servez.

Langue de mouton à la poële.

Hors-d'œuvre. Epluchez trois langues de mouton, après les avoir fait cuire à l'eau, fendez les par la moitié sans les séparer, mettez-les dans une casserole avec du bouillon, deux cuillerées de coulis, si vous n'avez point de coulis, mettez environ deux cuillerées à bouche de chapelure de pain dans un peu de bouillon ; faites-la bouillir un instant & la passez au travers d'un tamis en la pressant avec une cuiller, cette façon peut servir pour beaucoup de ragoûts bourgeois où l'on veut éviter la dépense & la peine de faire un coulis, après avoir mis votre coulis vous y mettez aussi un verre de vin blanc, persil, ciboule, une pointe d'ail, des champignons ; le tout haché très-fin, un petit morceau de beurre, sel, gros poivre, faites bouillir pendant une demi-heure, jusqu'à ce que la sauce ne soit ni trop liée ni trop claire.

Langue à la Gascogne.

Hors-d'œuvre. Coupez par filet trois langues de mouton cuites à l'eau, ayez un plat qui résiste au feu, mettez dans le fond un peu de coulis avec persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, des champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, arrangez dessus les filets de langues & les assaisonnez dessus comme dessous; couvrez tout le dessus avec de la mie de pain, & sur la mie de pain vous y mettrez par-tout de petits morceaux de beurre, gros comme des pois, ce qui nourrira votre ragoût, & empêchera la mie de pain de noircir à la chaleur du feu; mettez le plat sur un petit feu, couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus, quand il sera de belle couleur, servez à courte sauce.

Langue au gratin.

Faites-les cuire avec un peu de bouillon, un demi verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, un peu de thym, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre, faites-les bouillir pendant une demi-heure à très-petit feu, ajoutez-y un peu de coulis; pour le gratin, prenez un plat qui souffre le feu, mettez-y dans le fond une farce de l'épaisseur d'un écu, faites avec de la mie de pain, un morceau de beurre ou du lard rapé, deux jaunes d'œufs cruds, persil, ciboule haché, un peu de coulis ou une cuillerée à bouche de bouillon, sel, gros poivre, mêlez le tout ensemble, & mettez votre plat sur

un peu de cendres chaudes, jusqu'à ce que votre farce se soit attachée au plat; ensuite vous en égoutterez le beurre, essuyez les bords du plat; servez dessus les langues avec leur sauce.

Langues à la sainte Menehoult.

Hors-d'œuvre. Après qu'elles sont cuites à l'eau, vous les épluchez & fendez en deux sans les séparer, & les mettez prendre du goût en les faisant bouillir pendant une demi-heure avec un demi-setier de lait, un morceau de beurre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, le tout entier, deux clous de girofle, sel, gros poivre, ensuite vous ôtez les fines herbes, & prenez le plus gras de la cuisson des langues pour les tremper dedans & les pannez de mie de pain, faites-les griller de belle couleur, & les servez avec une sauce piquante faite de cette façon: mettez dans une casserole des zestes de racines, oignons, une demi-feuille de laurier, thym, basilic; une demi-gousse d'ail, un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre un peu de couleur; ensuite vous y mettez une pincée de farine, mouillée avec un peu de bouillon: une cullerée à bouche de vinaigre, sel, poivre; faites bouillir la sauce pendant un quart d'heure, dégraissez-la & la passez au tamis: cette sauce peut vous servir pour toutes sortes d'entrées de broche & grillées qui ont besoin d'être relevées.

Langue de mouton à la cuisinière.

Hors-d'œuvre. Après les avoir fait griller comme il est dit à l'article des langues de mouton, mettez dans une casserole, gros comme un petit œuf de bon beurre, deux jaunes d'œufs cruds; deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, sel, poivre, muscade, tournez-la sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche: servez dessous les langues.

Hatelet de langues de mouton.

Hors-d'œuvre. Prenez trois langues de mouton cuites à l'eau, coupez-les en morceaux carrés de même grandeur, passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de bon beurre: sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché; mouillez avec du coulis si vous en avez, sinon mettez-y une bonne pincée de farine & mouillez avec du bouillon, laissez bouillir le ragoût jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse, vous y mettez ensuite deux jaunes d'œufs, faites lier les œufs avec la sauce sur le feu sans qu'ils bouillent: mettez ensuite refroidir le ragoût & embrochez tous les petits morceaux de langues dans des petites brochettes de bois, faites tenir toute la sauce après & les pannez de mie de pain, faites-les griller en les arrosant de tems en tems avec un peu de beurre; quand ils sont grillés de belle couleur, servez à sec avec les brochettes.

Des pieds de mouton, comment accommoder.

Après les avoir bien fait cuire dans de

l'eau, il faut les éplucher de ce qui reste de poil, ôtez les gros os, mettez-les ensuite dans une casserole avec un bon morceau de beurre; un boûquet garni, faites-leur faire quelques tours sur le feu; quand ils sont cuits & la sauce réduite, il ne faut point les dégraisser; mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la crême, si vous en avez, faites-la lier sur le feu, & en servant, mettez-y un filet de verjus ou de vinaigre.

Pieds de mouton à la sainte Menehoult.

Hors-d'œuvre. Quand ils sont cuits dans l'eau, vous leur ôtez les gros os & les laissez entiers; mettez-les après dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; faites-les cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce, sur la fin remuez-les, crainte qu'ils ne s'attachent, quand ils sont refroidis, trempez-les dans le restant de la sauce, & les pannez de mie de pain, faites-les griller & les servez à sec, ou avec une sauce piquante & claire.

Pieds de mouton à la ravigote.

Hors-d'œuvre. Quand ils sont cuits dans l'eau, ôtez-en les gros os, & les mettez dans une casserole avec bon beurre; un bouquet garni, du bouillon, bon coulis, sel, poivre: faites-les bouillir jusqu'à ce que la sauce soit presque réduite; quand vous êtes prêt à servir, vous mettez dans votre ravigote, qui est composée de toutes sortes de fournitures de salade, comme cerfeuil, pimprenelle, pour-

pier, corne de cerf, peu de baume, peu d'eſtragon, de la civette; faites blanchir le tout un demi quart d'heure au plus, retirez-les de l'eau & les preſſez, hachez-les très-fin, ſervez-les dans le ragoût, que la ſauce ne ſoit ni trop claire ni trop épaiſſe, & aſſaiſonnez d'un bon goût.

Pieds de mouton farcis.

Hors-d'œuvre. Ayez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau, mettez-les dans un peu de bouillon avec du ſel, poivre; une feuille de laurier, thym, baſilic, une gouſſe d'ail, faites-les mijotter pendant une demi-heure, retirez-les & les déſoſſez le plus que vous pourrez, & à la place des os, vous y ferez entrer une farce de cette façon; hachez un petit morceau de viande cuite, avec autant de graiſſe de bœuf; un peu de mie de pain deſſéchée, avec du lait, aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboule hachés, liez de trois jaunes d'œufs; après qu'ils ſeront farcis, ſi vous voulez les frire, trempez les dans de l'œuf battu & les pannez de mie de pain, faites-les frire de belle couleur, ſervez ſortant de la poële: ſi vous voulez les ſervir ſans être frits, vous les tremperez dans du beurre chaud, pannez-les de mie de pain: vous pouvez les faire griller ou leur faire prendre couleur ſur le plat que vous devez ſervir avec un couvercle de tourtiere & du feu deſſus, égouttez-en la graiſſe, s'il y en a, ſervez les bords du plat bien eſſuyés. L'on peut y mettre une ſauce d'un jus clair ſi l'on veut.

Pieds de mouton à l'angloise.

Hors-d'œuvre. Prenez une douzaine de pieds de mouton cuits a l'eau, mettez-les dans une casserole avec du bouillon, une cuillerée de verjus, sel, poivre, quelques tranches d'oignons, une gousse d'ail, une racine coupée en zestes, faites-les bouillir une demi heure pour prendre du goût; quand ils seront bien cuits, mettez-les égoutter, ôtez-en les os, & à la place vous avez autant de mie de pain coupee de longueur & grosseur des os; faites-les frire en les passant sur le feu avec du beurre, jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, mettez-en un morceau dans chaque pied pour imiter l'os que vous devez ôter, dressez-les sur le plat que vous devez servir, mettez dessus une sauce piquante qui est la premiere que vous trouverez à l'article des sauces.

Pieds de mouton de différentes façons.

Hors-d'œuvre. Il faut toujours faire cuire les pieds de mouton dans de l'eau pour tel ragoût que vous vouliez faire; quand ils sont bien cuits, vous ôtez l'os de la jambe & laissez le pied entier; si vous voulez les servir avec une sauce, après les avoir épluchés de ce qui reste de poil, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du bouillon, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre; faites-les bouillir à petit feu pendant une demi heure; lorsqu'ils auront pris assez de goût, retirez-les sur un linge propre pour les essuyer de leur graisse;

dressez-les sur le plat que vous devez servir; mettez par dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme à la Hollandoise, à l'Espagnole, haché, & autres que vous trouverez à l'article des sauces.

Pieds de mouton en surtout.

Hors d'œuvre. Après les avoir fait cuire comme ci-dessus, vous prenez le plat que vous devez servir, qui résiste au feu, mettez par-tout dans le fond une farce de viande telle que vous l'aurez, pourvu qu'elle soit bonne & assaisonnée de bon goût, arrangez les pieds dessus cette farce, couvrez-les avec de la même farce, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain; mettez votre plat sur un petit feu, & le couvrez avec un couvercle de tourtiere, & du feu dessus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée, égouttez-en la graisse, & servez dans le fond une sauce claire, piquante, qui est la premiere que vous trouverez à l'article des sauces.

Pieds de mouton au gratin.

Hors-d'œuvre.. Faites-les cuire dans l'eau, & ensuite vous les mettez prendre du goût, dans une casserole avec un verre de vin blanc, trois cuillerées de bouillon & autant de coulis, un bouquet de persil, ciboule, une dimi gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre; faites-les bouillir à petit feu, & réduire a courte sauce, ôtez le bouquet & les servez sur un gratin, comme celui des langues de mouton ci-devant, page 81.

Pieds de mouton aux concombres.

Hors-d'œuvre ou entree. Faites les cuire & prendre du goût comme il est dit aux pieds de mouton de différentes façons ci-devant, page 86, & à la place d'une sauce, un ragoût de concombres, comme il est expliqué ci-après.

Pieds de mouton aux concombres en fricassée de poulets.

Hors-d'œuvre. Vous coupez chaque pied en trois morceaux, après les avoir fait cuire à l'eau & bien épluchés, mettez les dans une casserole avec autant de concombres coupés en gros dez que vous aurez fait mariner pendant une heure, avec une cuillerée de vinaigre & un peu de sel, pressez les bien dans les mains pour en faire sortir toute l'eau, mettez-y un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle; passez le tout ensemble sur le feu, & y mettez après une pincée de farine, mouillée avec du bouillon, laissez bouillir à petit feu jusqu'à ce que les concombres soient cuits, & qu'il n'y ait presque plus de sauce, mettez y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la créme; faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne tourne; avant que de servir, goûtez s'il y a assez de sel & de vinaigre, ajoutez y un peu de gros poivre.

Pieds de mouton au basilic.

Hors-d'œuvre. Faites les cuire comme il est dit aux pieds de mouton de plusieurs façons,

ci devant page 86, mettez-les refroidir, & ensuite les trempez dans de l'œuf battu pour les panner de mie de pain ; faites-les frire dans du sain-doux jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, & les servez garnis de persil frit. *Les pieds farcis* se font de la même façon, à cette différence près, que quand ils sont froids, vous mettez autour de chaque pied une farce bien liée avec de l'œuf, & les trempez ensuite dans de l'œuf pour les panner de la même façon que les precedens.

Pieds de mouton à la sauce Robert.

Hors-d'œuvre. Prenez de l'oignon que vous coupez en filets, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, faites le cuire à moitié, mettez-y ensuite les pieds de mouton coupés en trois & bien epluchés, mouillez avec du bouillon, un peu de coulis assaisonné de sel, poivre ; quand votre ragoût est cuit, mettez-y de la moutarde, un filet de vinaigre & servez à courte sauce.

Des rognons de mouton, comment les servir.

Hors d'œuvre. Ils se font cuire sur le gril, il faut les ouvrir par le milieu & leur passer au travers une petite brochette, assaisonnez-les de sel, poivre ; quand ils sont cuits, vous mettez dessous une sauce à l'échalote.

Les rognons extérieurs appellés animelles, se servent pour entremets, ôtez la peau, coupez-les en tranches, & les faites mariner avec sel, poivre, jus de citron, essuyez-les apres & les farinez ; faites-les frire, & servez garni de persil frit.

De la queue de mouton.

Elle se sert cuite à la braise comme la langue de bœuf, page 33.

Queue de mouton de plusieurs façons.

Entrée. Vous prenez cinq ou six queues de mouton, après les avoir fait cuire dans une petite braise qui est composée de bouillon, deux oignons & deux racines, un bouquet de fines herbes, sel, poivre, faites-les cuire trois ou quatre heures; quand elles sont cuites de cette façon, elles peuvent vous servir à différens changemens; si vous voulez les mettre sur le gril, quand elles sont froides, trempez-les dans deux œufs battus comme pour une omelette, pannez-les ensuite avec de la mie de pain; quand elles sont toutes pannées, trempez-les après dans de l'huile fine, ou de la graisse du derriere du pot, qu'elle soit tiéde, repannez-les une seconde fois, & les mettez grilier à petit feu, ayez soin de les arroser sur le gril, avec le reste de l'huile ou graisse; quand elles sont grillées de belle couleur, servez les à sec ou avec une petite sauce claire à l'échalote.

Si c'est pour les servir frites; quand elles sont cuites & refroidies, comme il est dit ci-dessus, pannez-les simplement dans des œufs battus, trempez-les de mie de pain & les faites frire de belle couleur, servez-les avec du persil frit.

Étant cuites à la braise, elles se servent avec un coulis de lentilles & petit lard, ou un ragoût de choux & petit lard.

Vous pouvez aussi les mettre en parmesan,

pour lors il faut très-peu de sel dans la braise, vous prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de coulis & du parmesan rapé, arrangez les queues de mouton dessus, mettez dessus les queues un peu de sauce & du parmesan; il faut les faire mijoter pendant un quart-d'heure sur le feu & passez la pêle rouge par-dessus pour les glacer, servez de belle couleur à courte sauce.

Queues de mouton au riz.

Entrée. Ayez cinq belles queues de mouton, mettez les cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre; faites-les cuire à petit feu, & les retirez ensuite de leur braise pour les mettre égoutter & refroidir, prenez environ six onces de riz, bien épluché, que vous lavez plusieurs fois à l'eau tiéde en le frottant avec les mains, mettez-le dans une petite marmite avec le bouillon qui vous a servi à faire cuire les queues, passez-le au tamis sans le degraisser, & s'il n'y en avoit point assez, vous en mettrez un peu d'autre; faites cuire le riz à petit feu, il faut qu'il reste bien épais sans être trop cuit; quand il sera à moitié froid, vous couvrirez le fond du plat que vous devez servir, avec un peu de riz; arrangez les queues dessus sans qu'elles se touchent, couvrez-les toutes avec le restant du riz, en leur conservant à chacune leur forme de queue; dorez un peu le dessus avec de l'œuf battu; mettez

le plat sur un peu de cendres chaudes, & un couvercle de tourtiere couvert d'un bon feu, laissez les jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, & que le riz soit en croûte; alors vous penchez un peu le plat pour en égoutter la graisse; essuyez les bords & servez.

Queue de mouton à la Prussienne.

Entrée. Prenez quatre ou cinq queues de mouton, la moitié d'un chou, une demi-livre de petit lard, faites blanchir le tout un quart d'heure à l'eau bouillante, & le retirez à l'eau fraîche, pressez le chou & le coupez en plusieurs morceaux que vous ficelez chacun en particulier; coupez aussi le petit lard en plusieurs morceaux sans les séparer d'avec la couenne; ficelez-les; mettez les queues dans le fond d'une petite marmite, les choux, le lard & six gros oignons par-dessus, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, une très petite branche de fenouil, un peu de sel, gros poivre, mouillez avec du bouillon, faites cuire à la braise à très-petit feu, coupez des mies de pain en rond, de la grandeur d'un petit écu, passez-le sur le feu avec du beurre, jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, vous les mettez egoutter; mêlez une bonne pincée de farine dans le beurre qui reste des croûtons, faites-la roussi & mouillez avec du bouillon de la cuisson des choux & un filet de vinaigre; faites bouillir une

demi-heure pour que la farine ait le tems de cuire, & que cela vous forme un petit coulis de bon goût, dégraissez-le & le passez au tamis. Quand les queues seront cuites & qu'il n'y reste plus de sauce, mettez-les égoutter, essuyez le tout avec un linge; dressez les queues entremêlées de chou, les oignons autour, le lard & les croûtons par-dessus les choux : servez la sauce par-dessus.

Queues de mouton aux choux à la bourgeoise.

Entrée. Faites cuire cinq ou six queues de mouton dans une petite braise légere, faite avec un peu de bouillon, peu de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante la moitié d'un gros chou, retirez-le à l'eau fraîche & le pressez, ôtez-en le trognon, hachez le chou; coupez en petits dez un quarteron de petit lard ou une demi-livre, mettez-le avec les choux dans un petit roux fait avec une bonne pincée de farine & du beurre, passez-les ensemble & les mouillez avec un peu de bouillon sans sel, laissez cuire une heure à petit feu jusqu'à ce que les choux & le lard soient bien cuits & le ragoût bien lié; mettez égoutter les queues, essuyez-les avec un linge, dressez-les dans le plat un peu éloignées les unes des autres; couvrez chaque queue avec du ragoût. Servez chaudement.

& toujours de la sauce entre chaque couche ; finissez par la sauce, bordez tout le tour de votre viande avec des filets de pain coupés proprement, pannez tout le dessus avec de la mie de pain, & après avoir panné, vous arroserez tout le dessus avec du bon beurre chaud ; mettez le plat sur un petit feu pour faire mijoter, couvrez le avec un couvercle de tourtiere & du feu pour faire prendre couleur à la mie de pain ; quand il sera d'une belle couleur dorée, penchez un peu le plat pour faire couler le beurre s'il y en avoit trop ; essuyez les bords, & servez.

Langue de mouton à la poële.

Hors-d'œuvre. Epluchez trois langues de mouton, après les avoir fait cuire à l'eau, fendez les par la moitié sans les séparer, mettez-les dans une casserole avec du bouillon, deux cuillerées de coulis, si vous n'avez point de coulis, mettez environ deux cuillerées à bouche de chapelure de pain dans un peu de bouillon ; faites-la bouillir un instant & la passez au travers d'un tamis en la pressant avec une cuiller, cette façon peut servir pour beaucoup de ragoûts bourgeois où l'on veut éviter la dépense & la peine de faire un coulis, après avoir mis votre coulis vous y mettez aussi un verre de vin blanc, persil, ciboule, une pointe d'ail, des champignons ; le tout haché très-fin, un petit morceau de beurre, sel, gros poivre, faites bouillir pendant une demi-heure, jusqu'à ce que la sauce ne soit ni trop liée ni trop claire.

Langue à la Gascogne.

Hors d'œuvre. Coupez par filet trois langues de mouton cuites à l'eau, ayez un plat qui résiste au feu, mettez dans le fond un peu de coulis avec persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, des champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, arrangez dessus les filets de langues & les assaisonnez dessus comme dessous; couvrez tout le dessus avec de la mie de pain, & sur la mie de pain vous y mettrez par-tout de petits morceaux de beurre, gros comme des pois, ce qui nourrira votre ragoût, & empêchera la mie de pain de noircir à la chaleur du feu; mettez le plat sur un petit feu, couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus, quand il sera de belle couleur, servez à courte sauce.

Langue au gratin.

Faites-les cuire avec un peu de bouillon, un demi verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, un peu de thym, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre, faites-les bouillir pendant une demi-heure à très-petit feu, ajoutez-y un peu de coulis; pour le gratin, prenez un plat qui souffre le feu, mettez-y dans le fond une farce de l'épaisseur d'un écu, faites avec de la mie de pain, un morceau de beurre ou du lard rapé, deux jaunes d'œufs cruds, persil, ciboule haché, un peu de coulis ou une cuillerée à bouche de bouillon, sel, gros poivre, mêlez le tout ensemble, & mettez votre plat sur

un peu de cendrés chaudes, jusqu'à ce que votre farce se soit attachée au plat; ensuite vous en égoutterez le beurre, essuyez les bords du plat; servez dessus les langues avec leur sauce.

Langues à la sainte Menehoult.

Hors-d'œuvre. Après qu'elles sont cuites à l'eau, vous les épluchez & fendez en deux sans les séparer, & les mettez prendre du goût en les faisant bouillir pendant une demi-heure avec un demi-setier de lait, un morceau de beurre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, le tout entier, deux clous de girofle, sel, gros poivre, ensuite vous ôtez les fines herbes, & prenez le plus gras de la cuisson des langues pour les tremper dedans & les pannez de mie de pain, faites-les griller de belle couleur, & les servez avec une sauce piquante faite de cette façon: mettez dans une casserole des zestes de racines, oignons, une demi-feuille de laurier, thym, basilic; une demi-gousse d'ail, un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre un peu de couleur; ensuite vous y mettez une pincée de farine, mouillée avec un peu de bouillon: une cullerée à bouche de vinaigre, sel, poivre; faites bouillir la sauce pendant un quart d'heure, dégraissez-la & la passez au tamis: cette sauce peut vous servir pour toutes sortes d'entrées de broche & grillées qui ont besoin d'être relevées.

Langue de mouton à la cuisiniere.

Hors-d'œuvre. Après les avoir fait griller comme il est dit à l'article des langues de mouton, mettez dans une casserole, gros comme un petit œuf de bon beurre, deux jaunes d'œufs cruds; deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, sel, poivre, muscade, tournez-la sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche: servez dessous les langues.

Hatelet de langues de mouton.

Hors-d'œuvre. Prenez trois langues de mouton cuites à l'eau, coupez-les en morceaux carrés de même grandeur, passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de bon beurre: sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché; mouillez avec du coulis si vous en avez, sinon mettez-y une bonne pincée de farine & mouillez avec du bouillon, laissez bouillir le ragoût jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse, vous y mettez ensuite deux jaunes d'œufs, faites lier les œufs avec la sauce sur le feu sans qu'ils bouillent: mettez ensuite refroidir le ragoût & embrochez tous les petits morceaux de langues dans des petites brochettes de bois, faites tenir toute la sauce après & les pannez de mie de pain, faites-les griller en les arrosant de tems en tems avec un peu de beurre; quand ils sont grillés de belle couleur, servez à sec avec les brochettes.

Des pieds de mouton, comment accommoder.

Après les avoir bien fait cuire dans de

l'eau, il faut les éplucher de ce qui reste de poil, ôtez les gros os, mettez-les ensuite dans une casserole avec un bon morceau de beurre; un bouquet garni, faites-leur faire quelques tours sur le feu; quand ils sont cuits & la sauce réduite, il ne faut point les dégraisser; mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la crême, si vous en avez, faites-la lier sur le feu, & en servant, mettez-y un filet de verjus ou de vinaigre.

Pieds de mouton à la sainte Menehoult.

Hors-d'œuvre. Quand ils sont cuits dans l'eau, vous leur ôtez les gros os & les laissez entiers; mettez-les après dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; faites-les cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce, sur la fin remuez-les, crainte qu'ils ne s'attachent, quand ils sont refroidis, trempez-les dans le restant de la sauce, & les pannez de mie de pain, faites-les griller & les servez à sec, ou avec une sauce piquante & claire.

Pieds de mouton à la ravigote.

Hors-d'œuvre. Quand ils sont cuits dans l'eau, ôtez-en les gros os, & les mettez dans une casserole avec bon beurre; un bouquet garni, du bouillon, bon coulis, sel, poivre: faites-les bouillir jusqu'à ce que la sauce soit presque réduite; quand vous êtes prêt à servir, vous mettez dans votre ravigote, qui est composée de toutes sortes de fournitures de salade, comme cerfeuil, pimprenelle, pour-

pier, corne de cerf, peu de baume, peu d'eſtragon, de la civette; faites blanchir le tout un demi quart d'heure au plus, retirez-les de l'eau & les preſſez, hachez-les très-fin, ſervez-les dans le ragoût, que la ſauce ne ſoit ni trop claire ni trop épaiſſe, & aſſaiſonnez d'un bon goût.

Pieds de mouton farcis.

Hors-d'œuvre. Ayez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau, mettez-les dans un peu de bouillon avec du ſel, poivre; une feuille de laurier, thym, baſilic, une gouſſe d'ail, faites-les mijotter pendant une demi-heure, retirez-les & les déſoſſez le plus que vous pourrez, & à la place des os, vous y ferez entrer une farce de cette façon; hachez un petit morceau de viande cuite, avec autant de graiſſe de bœuf; un peu de mie de pain deſſéchée, avec du lait, aſſaiſonnez de ſel, poivre, perſil, ciboule hachés, liez de trois jaunes d'œufs; après qu'ils feront farcis, ſi vous voulez les frire, trempez les dans de l'œuf battu & les pannez de mie de pain, faites-les frire de belle couleur, ſervez ſortant de la poële: ſi vous voulez les ſervir ſans être frits, vous les tremperez dans du beurre chaud, pannez-les de mie de pain: vous pouvez les faire griller ou leur faire prendre couleur ſur le plat que vous devez ſervir avec un couvercle de tourtiere & du feu deſſus, égouttez-en la graiſſe, s'il y en a, ſervez les bords du plat bien eſſuyés. L'on peut y mettre une ſauce d'un jus clair ſi l'on veut.

Pieds de mouton à l'angloise.

Hors-d'œuvre. Prenez une douzaine de pieds de mouton cuits a l'eau, mettez-les dans une casserole avec du bouillon, une cuillerée de verjus, sel, poivre, quelques tranches d'oignons, une gousse d'ail, une racine coupée en zestes, faites-les bouillir une demi heure pour prendre du goût; quand ils seront bien cuits, mettez-les égoutter, ôtez-en les os, & à la place vous avez autant de mie de pain coupee de longueur & grosseur des os; faites-les frire en les passant sur le feu avec du beurre, jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, mettez-en un morceau dans chaque pied pour imiter l'os que vous devez ôter, dressez-les sur le plat que vous devez servir, mettez dessus une sauce piquante qui est la premiere que vous trouverez à l'article des sauces.

Pieds de mouton de différentes façons.

Hors-d'œuvre. Il faut toujours faire cuire les pieds de mouton dans de l'eau pour tel ragoût que vous vouliez faire; quand ils sont bien cuits, vous ôtez l'os de la jambe & laissez le pied entier; si vous voulez les servir avec une sauce, après les avoir épluchés de ce qui reste de poil, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du bouillon, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre; faites-les bouillir à petit feu pendant une demi heure; lorsqu'ils auront pris assez de goût, retirez-les sur un linge propre pour les essuyer de leur graisse;

dreſſez-les ſur le plat que vous devez ſervir; mettez par deſſus telle ſauce que vous jugerez à propos, comme à la Hollandoiſe, à l'Eſpagnole, haché, & autres que vous trouverez à l'article des ſauces.

Pieds de mouton en ſurtout.

Hors d'œuvre. Après les avoir fait cuire comme ci-deſſus, vous prenez le plat que vous devez ſervir, qui réſiſte au feu, mettez par-tout dans le fond une farce de viande telle que vous l'aurez, pourvu qu'elle ſoit bonne & aſſaiſonnée de bon goût, arrangez les pieds deſſus cette farce, couvrez-les avec de la même farce, uniſſez le deſſus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain; mettez votre plat ſur un petit feu, & le couvrez avec un couvercle de tourtiere, & du feu deſſus juſqu'à ce qu'il ſoit d'une belle couleur dorée, égouttez-en la graiſſe, & ſervez dans le fond une ſauce claire, piquante, qui eſt la premiere que vous trouverez à l'article des ſauces.

Pieds de mouton au gratin.

Hors-d'œuvre. Faites-les cuire dans l'eau, & enſuite vous les mettez prendre du goût, dans une caſſerole avec un verre de vin blanc, trois cuillerées de bouillon & autant de coulis, un bouquet de perſil, ciboule, une demi gouſſe d'ail, deux clous de girofle, ſel, gros poivre; faites-les bouillir à petit feu, & réduire à courte ſauce, ôtez le bouquet & les ſervez ſur un gratin, comme celui des langues de mouton ci-devant, page 81.

Pieds de mouton aux concombres.

Hors-d'œuvre ou entrée. Faites les cuire & prendre du goût comme il est dit aux pieds de mouton de différentes façons ci-devant, page 86, & à la place d'une sauce, un ragoût de concombres, comme il est expliqué ci-après.

Pieds de mouton aux concombres en fricassée de poulets.

Hors-d'œuvre. Vous coupez chaque pied en trois morceaux, après les avoir fait cuire à l'eau & bien épluchés, mettez les dans une casserole avec autant de concombres coupés en gros dez que vous aurez fait mariner pendant une heure, avec une cullerée de vinaigre & un peu de sel, pressez les bien dans les mains pour en faire sortir toute l'eau, mettez-y un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle; passez le tout ensemble sur le feu, & y mettez après une pincée de farine, mouillée avec du bouillon, laissez bouillir à petit feu jusqu'à ce que les concombres soient cuits, & qu'il n'y ait presque plus de sauce, mettez y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la créme; faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne tourne; avant que de servir, goûtez s'il y a assez de sel & de vinaigre, ajoutez y un peu de gros poivre.

Pieds de mouton au basilic.

Hors-d'œuvre. Faites les cuire comme il est dit aux pieds de mouton de plusieurs façons,

ci devant page 86, mettez-les refroidir, & ensuite les trempez dans de l'œuf battu pour les panner de mie de pain; faites-les frire dans du sain-doux jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, & les servez garnis de persil frit. *Les pieds farcis* se font de la même façon, à cette différence près, que quand ils sont froids, vous mettez autour de chaque pied une farce bien liée avec de l'œuf, & les trempez ensuite dans de l'œuf pour les panner de la même façon que les precedens.

Pieds de mouton à la sauce Robert.

Hors-d'œuvre. Prenez de l'oignon que vous coupez en filets, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, faites le cuire à moitié, mettez-y ensuite les pieds de mouton coupés en trois & bien epluchés, mouillez avec du bouillon, un peu de coulis assaisonné de sel, poivre; quand votre ragoût est cuit, mettez-y de la moutarde, un filet de vinaigre & servez à courte sauce.

Des rognons de mouton, comment les servir.

Hors d'œuvre. Ils se font cuire sur le gril, il faut les ouvrir par le milieu & leur passer au travers une petite brochette, assaisonnez-les de sel, poivre; quand ils sont cuits, vous mettez dessous une sauce à l'échalote.

Les rognons extérieurs appellés animelles, se servent pour entremets, ôtez la peau, coupez-les en tranches, & les faites mariner avec sel, poivre, jus de citron, essuyez-les apres & les farinez; faites-les frire, & servez garni de persil frit.

De la queue de mouton.

Elle se sert cuite à la braise comme la langue de bœuf, page 33.

Queue de mouton de plusieurs façons.

Entrée. Vous prenez cinq ou six queues de mouton, après les avoir fait cuire dans une petite braise qui est composée de bouillon, deux oignons & deux racines, un bouquet de fines herbes, sel, poivre, faites-les cuire trois ou quatre heures; quand elles sont cuites de cette façon, elles peuvent vous servir à différens changemens; si vous voulez les mettre sur le gril, quand elles sont froides, trempez-les dans deux œufs battus comme pour une omelette, pannez-les ensuite avec de la mie de pain; quand elles sont toutes pannées, trempez-les après dans de l'huile fine, ou de la graisse du derriere du pot, qu'elle soit tiéde, repannez-les une seconde fois, & les mettez griller à petit feu, ayez soin de les arroser sur le gril, avec le reste de l'huile ou graisse; quand elles sont grillées de belle couleur, servez les à sec ou avec une petite sauce claire à l'échalote.

Si c'est pour les servir frites; quand elles sont cuites & refroidies, comme il est dit ci-dessus, pannez-les simplement dans des œufs battus, trempez-les de mie de pain & les faites frire de belle couleur, servez-les avec du persil frit.

Etant cuites à la braise, elles se servent avec un coulis de lentilles & petit lard, ou un ragoût de choux & petit lard.

Vous pouvez aussi les mettre en parmesan,

pour lors il faut très-peu de sel dans la braise, vous prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de coulis & du parmesan rapé, arrangez les queues de mouton dessus, mettez dessus les queues un peu de sauce & du parmesan; il faut les faire mijoter pendant un quart-d'heure sur le feu & passez la pêle rouge par-dessus pour les glacer, servez de belle couleur à courte sauce.

Queues de mouton au riz.

Entrée. Ayez cinq belles queues de mouton, mettez les cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre; faites-les cuire à petit feu, & les retirez ensuite de leur braise pour les mettre égoutter & refroidir, prenez environ six onces de riz, bien épluché, que vous lavez plusieurs fois à l'eau tiéde en le frottant avec les mains, mettez-le dans une petite marmite avec le bouillon qui vous a servi à faire cuire les queues, passez-le au tamis sans le degraisser, & s'il n'y en avoit point assez, vous en mettrez un peu d'autre; faites cuire le riz à petit feu, il faut qu'il reste bien épais sans être trop cuit; quand il sera à moitié froid, vous couvrirez le fond du plat que vous devez servir, avec un peu de riz; arrangez les queues dessus sans qu'elles se touchent, couvrez-les toutes avec le restant du riz, en leur conservant à chacune leur forme de queue; dorez un peu le dessus avec de l'œuf battu; mettez

le plat sur un peu de cendres chaudes, & un couvercle de tourtiere couvert d'un bon feu, laissez les jusqu'a ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, & que le riz soit en croûte; alors vous penchez un peu le plat pour en égoutter la graisse; essuyez les bords & servez.

Queue de mouton à la Prussienne.

Entrée. Prenez quatre ou cinq queues de mouton, la moitié d'un chou, une demi-livre de petit lard, faites blanchir le tout un quart d'heure à l'eau bouillante, & le retirez à l'eau fraîche, pressez le chou & le coupez en plusieurs morceaux que vous ficelez chacun en particulier; coupez aussi le petit lard en plusieurs morceaux sans les séparer d'avec la couenne; ficelez-les; mettez les queues dans le fond d'une petite marmite, les choux, le lard & six gros oignons par-dessus, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, une très petite branche de fenouil, un peu de sel, gros poivre, mouillez avec du bouillon, faites cuire à la braise à très-petit feu, coupez des mies de pain en rond, de la grandeur d'un petit écu, passez-le sur le feu avec du beurre, jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, vous les mettez egoutter; mêlez une bonne pincée de farine dans le beurre qui reste des croûtons, faites-la roussi & mouillez avec du bouillon de la cuisson des choux & un filet de vinaigre; faites bouillir une

demi-heure pour que la farine ait le tems de cuire, & que cela vous forme un petit coulis de bon goût, dégraiſſez-le & le paſſez au tamis. Quand les queues ſeront cuites & qu'il n'y reſte plus de ſauce, mettez-les égoutter, eſſuyez le tout avec un linge; dreſſez les queues entremêlées de chou, les oignons autour, le lard & les croûtons par-deſſus les choux : ſervez la ſauce par-deſſus.

Queues de mouton aux choux à la bourgeoiſe.

Entrée. Faites cuire cinq ou ſix queues de mouton dans une petite braiſe légere, faite avec un peu de bouillon, peu de ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-gouſſe d'ail, faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante la moitié d'un gros chou, retirez-le à l'eau fraîche & le preſſez, ôtez en le trognon, hachez le chou; coupez en petits dez un quarteron de petit lard ou une demi-livre, mettez-le avec les choux dans un petit roux fait avec une bonne pincée de farine & du beurre, paſſez-les enſemble & les mouillez avec un peu de bouillon ſans ſel, laiſſez cuire une heure à petit feu juſqu'à ce que les choux & le lard ſoient bien cuits & le ragoût bien lié; mettez égoutter les queues, eſſuyez-les avec un linge, dreſſez-les dans le plat un peu éloignées les unes des autres; couvrez chaque queue avec du ragoût. Servez chaudement.

CHAPITRE V.

DU VEAU.

Détail de ses parties.

Le veau est d'une grande utilité en cuisine, il fournit de quoi diversifier une table ; voici les parties dont nous faisons usage ; la tête, la cervelle, les yeux, les oreilles, la langue, la fressure qui comprend le mou, le cœur & le foie ; la fraise, les pieds, le ris, la longe avec le cafi, la rouelle avec le jarret, l'épaule, le collet, la poitrine, le tendron, la queue, les filets, les roguons, la moëlle, dite amourette.

De la tête de veau, comment accommodée.

Hors-d'œuvre Après lui avoir ôté ses mâchoires, faites-la dégorger une nuit entiere dans l'eau, après vous la faites blanchir & cuire avec une eau blanche : delayez dans une marmite une poignée de farine, faites bouillir cette eau avant que de mettre la tête dedans, assaisonnez la de sel, poivre, un gros bouquet garni, deux oignons, carottes, panais ; quand la tête est bien cuite, mettez-la égoutter, découvrez la cervelle & la servez avec une sauce au vinaigre ; *vous pouvez aussi, quand* elle est cuite, comme ci devant, la servir avec plusieurs sauces differentes, comme sauce à la poivrade, sauce à la ravigote, sauce à l'italienne.

Tête de veau farcie à la bourgeoise.

Entrée ou entremets froid. Ayez une tête de veau avec sa peau bien blanche & bien échaudée, enlevez la peau de dessus la tête, & prenez garde de la couper; vous désossez ensuite la tête pour en prendre la cervelle, la langue, les yeux & les bajoues, faites une farce avec la cervelle, de la rouelle de veau, de la graisse de bœuf, le tout haché très-fin, assaisonnez avec du sel, gros poivre, persil, ciboule hachés, une demi feuille de laurier, thym, & basilic haché comme en poudre; mettez-y deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie, liez cette farce avec trois jaunes d'œufs, & les trois blancs fouettés; prenez la langue, les yeux, dont vous ôtez tout le noir, les bajoues, épluchez le tout proprement après l'avoir fait blanchir à l'eau bouillante, & les coupez en filets ou en gros dez, & les mêlez dans votre farce, mettez la peau de la tête de veau sans être blanchie dans une casserole, les oreilles en dessous, & la remplissez avec votre farce; ensuite vous la cousez en la plissant comme une bourse, ficelez-la tout autour en lui redonnant sa forme naturelle, mettez-la cuire dans un vaisseau juste à sa grandeur, avec un demi-setier de vin blanc, deux fois autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux racines, oignons, sel, poivre, faites-la cuire à petit feu pendant trois heures, lorsqu'elle est cuite, mettez-la égoutter de sa graisse & l'essuyez bien

avec un linge après avoir ôté la ficelle, passez une partie de sa cuisson au travers d'un tamis, ajoutez-y un peu de coulis, si vous en avez, & y mettez un filet de vinaigre, faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce, servez sur la tête de veau.

Si vous vouliez vous servir de cette tête de veau pour entremets froid, il faudroit y mettre dans la cuisson un peu plus de vin blanc, sel, poivre, & moins de bouillon; laissez-la refroidir dans sa cuisson, & servez sur une serviette.

Tête de veau à la sainte Menehoult.

Entrée. Otez-en les mâchoires & coupez le museau jusqu'auprès des yeux, mettez la dans une marmite avec de l'eau & la faites écumer comme un pot au feu, ensuite vous y mettez un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre; lorsque la tête est cuite, vous la tirez pour la bien égoutter, ôtez les os qui sont sur la cervelle, dressez-la sur le plat que vous devez servir, mettez sur toute la tête une sauce de cette façon: mettez dans une casserole un morceau de beurre un peu plus gros qu'un œuf, deux bonnes pincées de farine, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, deux cuillerées de vinaigre, délayez le tout ensemble, & y ajoutez un demi verre de bouillon: faites lier la sauce sur le feu, qu'elle soit bien épaisse; mettez en par-tout dessus la tête, pannez-la de mie de pain, arrosez après

la

la mie de pain avec un peu de beurre, faites prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtiere qui soit assez élevé pour qu'il ne touche pas à la mie de pain; quand elle sera de belle couleur dorée, penchez le plat pour égoutter la graisse, essuyez les bords, servez dans le fond une sauce piquante, que vous trouverez la premiere à l'article des sauces.

Les yeux de veau, comment les servir.

Hors-d'œuvre. Après en avoir ôté ce qui est mauvais, vous les faites blanchir & cuire dans une braise faite avec vin blanc, bouillon, un bouquet garni, sel, poivre; quand ils sont cuits, vous pouvez les déguiser de différentes façons, si vous les mettez à la sainte Meneboult, pannez-les, faites-les griller & servez dessous une sauce à la poivrade: *étant cuite* à la braise comme ci dessus, ils se servent avec différents ragoûts, comme concombres, petits oignons, ou un salpicon.

Langues de veau de différentes façons.

Hors-d'œuvre. La langue de veau étant cuite à la braise, se sert aussi de différentes façons, s'accommode de la même maniere que la langue de bœuf. Voyez langue de bœuf, page 33.

Cervelle de veau en matelote.

Hors-d'œuvre. Prenez deux cervelles de veau, faites-les dégorger dans de l'eau, & les faites cuire avec vin blanc, bouillon, sel, poivre, un bouquet garni, vous faites un ragoût de petits oignons & racines, que vous faites

cuire avec bouillon, un bouquet garni, assaisonnez de bon goût & lié de coulis, servez le autour des cervelles. Vous pouvez aussi la servir de la même façon avec différens ragouts pour entrée; *elle se sert encore* pour entremets quand elle est marinée, faites-la frire, & servez garni de persil frit.

Cervelle de veau au soleil.

Hors d'œuvre. Ayez deux cervelles de veau que vous faites dégorger à l'eau tiéde, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, deux ou trois cuillerées de vinaigre blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic; la cuisson faite, coupez chaque morceau de cervelle en deux & les trempez dans une pâte faite avec deux poignées de farine délayée avec une cuillerée d'huile, un demi setier de vin blanc & du sel fin; faites-les frire dans du sain-doux jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée & la pâte croquante: servez chaud.

Oreilles de veau de plusieurs façons: elles se servent avec différentes sauces, quand elles sont cuites dans une braise blanche.

Hors-d'œuvre. Prenez des oreilles bien échaudées que vous faites blanchir & les épluchez après pour qu'il ne reste point de poil, faites la braise de cette façon: mettez dans une petite marmite de bon bouillon, un demi-setier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grains, si vous êtes dans le tems, un bou-

quet garni, sel, & quelques racines, faites cuire dedans les oreilles, couvrez-les de bardes de lard. C'est ce que l'on appelle braise blanche.

Quand elles sont cuites, servez avec sauce piquante.

Quand elles sont cuites, vous en faites aussi des menus droits; vous pouvez encore *les farcir*, les tremper dans des œufs battus, *pour les panner & servir frites.*

De telle façon que vous les mettiez, faites-les toujours cuire à la braise auparavant.

Oreilles de veau aux pois.

Entrée. Prenez-en quatre, que vous faites bouillir un moment à l'eau chaude, & les retirez à l'eau fraîche; quand elles sont bien épluchées, faites-les cuire avec un bouillon clair, un peu de citron ou verjus en grain, sel, poivre, un bouquet de persil, clous de girofle, une pointe d'ail, une feuille de laurier; quand elles sont cuites & blanches, vous les servez avec le ragout de pois qui suit. Prenez un litron & demi de petits pois, que vous passez sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule; mettez-y une pincée de farine, & mouillez moitié jus & moitié bouillon, faites cuire à petit feu, quand ils sont cuits, mettez-y gros comme une noix de sucre, un peu de sel fin; si vous avez du coulis, mettez-en une cuillerée, que votre ragoût ne soit point clair, & servez sur les oreilles de veau.

Oreilles de veau au fromage.

Hors-d'œuvre ou entremets. Prenez six oreilles

de veaux bien échaudées; faites-les blanchir un demi quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraiche, pour les éplucher des poils qui seront restés; mettez-les cuire avec un verre de vin blanc & deux fois autant de bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi feuille de laurier, thym, basilic, un peu de beurre; quand elles seront cuites, mettez-les égoutter, faites une farce avec une poignée de mie de pain que vous faites dessécher sur le feu, avec un demi-setier de lait, un peu de fromage de Gruyere rapé, tournez jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse, laissez-la refroidir, & y mettez ensuite un peu de beurre, avec quatre jaunes d'œufs cruds, pilez-les ensemble, & farcissez le dedans des oreilles; après vous tremperez les oreilles dans du beurre un peu chaud, pour les panner moitié mie de pain & moitié fromage de Gruyere rapé, mêlés ensemble; arrangez-les dans le plat que vous devez servir, faites-leur prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtiere, essuyez les bords du plat. Servez sans sauce.

Oreilles de veau à la Tartare.

Hors-d'œuvre. Faites blanchir à l'eau bouillante, quatre oreilles de veau, fendez-les par le gros bout sans les séparer; & pour les faire tenir ouvertes dans leur largeur, vous y passerez à chacune une brochette en travers; mettez-les dans une petite marmite pour les faire cuire de la même façon que les précé-

dentes ; quand elles feront cuites & bien égouttées, trempez-les dans du beurre chaud & les pannez de mie de pain, faites-les griller en les arrofant légérement avec le refte du beurre où vous les avez trempé ; quand elles feront de belle couleur, fervez-les avec une fauce claire faite avec un peu de bouillon, du verjus, échalote hachée, fel, gros poivre.

Freffure de veau à la bourgeoife.

Prenez la freffure, qui comprend le mou, le cœur & la rate, vous la couperez par morceaux, vous la ferez dégorger dans l'eau froide & blanchir un moment à l'eau bouillante, mettez-la après dans une cafferole avec un morceau de bon beurre, un bouquet garni, paffez-la fur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez après avec du bouillon.

Quand le ragoût eft cuit & affaifonné de bon goût, mettez-y une liaifon de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, faites lier fur le feu, & avant que de fervir, mettez-y un filet de verjus.

Foie de veau de différentes façons.

Hors-d'œuvre. Il fe met communément cuire à la broche, piqué de petit lard, & fervez deffous une fauce au petit maître.

On le fait auffi cuire à la braife, comme la langue de bœuf, page 33, piqué de gros lardons ; quand il eft cuit, vous le fervez auffi avec la même fauce.

Foie de veau à l'étuvée.

Entrée. Prenez un foie bien blond, ôtez-

en les nerfs, & le coupez en tranches de l'épaisseur d'un doigt, mettez fondre du beurre dans une poële, & faites cuire dedans les morceaux de foie assaisonnés de sel & de poivre ; quand ils sont cuits d'un côté, retournez-les pour les faire cuire de l'autre ; vous les retirerez après de la poële, & mettez cuire avec le beurre, persil, ciboule, échalote, une pointe d'ail, le tout haché, remuez dans la poële, mettez y une pincée de farine, & mouillez avec un demi setier de vin, faites bouillir un instant la sauce ; en servant, un filet de vinaigre.

Foie de veau à la bourgeoise.

Hors-d'œuvre ou entremets. Coupez par tranches un foie de veau, & le mettez dans une casserole avec de l'échalote, persil & ciboule hachés, un morceau de beurre : passez-les sur le feu & y mettez une petite pincée de farine, mouillez avec un verre d'eau, autant de vin blanc, sel, gros poivre, laissez bouillir une demi-heure, délayez trois jaunes d'œufs avec deux cuillerées de verjus ; quand le foie est cuit & qu'il reste peu de sauce, mettez-y la liaison, faites lier sans bouillir, & servez.

Vous pouvez encore le mettre d'une autre façon. Après l'avoir coupé en tranches, vous les mettez dans une poële sur le feu, avec beaucoup d'échalotes hachées, un morceau de beurre, sel, gros poivre, faites-le cuire à petit feu ; avant que de le servir, vous y mettrez une cuillerée à bouche de vinaigre.

Foie de veau en crépine.

Hors-d'œuvre ou entremets. Coupez en petits dez deux gros oignons, & les mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre, pour les passer sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits, hachez un foie de veau, avec trois quarterons de graisse de bœuf, ensuite mettez-le dans un mortier avec l'oignon que vous avez fait cuire, de la mie de pain desséchée sur le feu, avec un demi-setier de lait, persil, ciboule, champignon haché, sel, gros poivre, quatre jaunes d'œufs & quatre blancs fouettés, pilez le tout ensemble, prenez une moyenne casserole, mettez des bardes de lard dans le fond, & une crépine de cochon dessus, que vous aurez fait tremper dans l'eau fraîche, & que vous presserez avec les mains pour en faire sortir l'eau; mettez dans la crépine toute votre farce, unissez tous les bords avec de l'œuf battu pour les faire tenir ensemble, couvrez la casserole d'une feuille de papier & d'un couvercle; faites cuire à petit feu entre des cendres chaudes dessus & dessous pendant une demi heure, ensuite vous égouttez la graisse, & tirez doucement sur un linge blanc votre crépine pour ne la point rompre, & l'essuyez du restant de sa graisse; dressez sur le plat que vous devez servir, mettez par-dessus une bonne sauce un peu claire, où vous aurez mis une demie cuillerée de verjus.

Foie de veau à l'italienne.

Hors-d'œuvre ou entremets. Coupez un foie

de veau en filets fort minces, avec du persil, ciboule, champignons, une demi goutte d'ail, deux échalotes, le tout haché très-fin, une demi feuille de laurier, thym, basilic hachés comme en poudre; prenez une moyenne casserole, mettez dans le fond une couche de filet de foie de veau assaisonné par-dessus avec du sel, poivre, huile fine, un peu de toutes vos fines herbes, continuez de cette façon jusqu'à ce que vous ayez employé tout le foie, en l'assaisonnant à chaque couche comme vous avez fait à la premiere; faites-le cuire à petit feu pendant une heure, ensuite vous le retirez de la casserole avec une écumoire, dégraissez la sauce, mettez y un très-petit morceau de beurre manié de farine, avec une demi-cuillerée à bouche de verjus ou un filet de vinaigre, faites lier la sauce sur le feu, en la tournant avec une cuiller: si elle étoit trop courte, vous y ajouterez un peu de jus, mettez le foie dans la sauce, pour le chauffer; dressez dans le plat que vous devez servir.

De la fraise de veau & des pieds : comment les accommoder.

Hors-d'œuvre Ils se mettent de la même façon, & souvent ensemble; la façon la plus commune & la plus pratiquée est au naturel.

Vous la faites blanchir & cuire dans un blanc de farine, comme il est expliqué ci-devant pour la tête de veau & servez de même. Voyez page 81.

Fraiſe de veau de différentes façons.

Hors-d'œuvre. Quand elle eſt cuite comme je viens de l'expliquer, vous la pouvez ſervir de différentes façons ; ſi vous voulez la ſervir frite, dégraiſſez-la & la coupez par petits bouquets, trempez-la dans une pâte & la faites frire, & ſervez garni de perſil frit. Cette pâte ſe fait en mettant dans une caſſerole deux poignées de farine, une cuillerée à bouche d'huile, du ſel fin, délayez votre pâte juſqu'à ce qu'elle coule de la cuiller ſans être claire.

Vous la pouvez auſſi ſervir avec différentes ſauces : quand elle eſt cuite dans un blanc, dégraiſſez-la & la coupez par petits bouquets ; faites-la bouillir à petit feu dans la ſauce où vous la voulez ſervir, qu'elle ſoit d'un bon goût & bien dégraiſſée.

Beignets de fraiſe de veau.

Hors-d'œuvre. Faites cuire une fraiſe de veau avec de l'eau, du ſel, un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, une feuille de laurier, thym, baſilic, trois clous de girofle ; quand elle eſt cuite, mettez-la égoutter & la dégraiſſez ; coupez-la par petits bouquets, & la mettez mariner une heure avec un peu de beurre, deux cuillerées de vinaigre, perſi, ciboule, écholotes, le tout haché, ſel, gros poivre ; faites tiédir la marinade, enſuite vous retirez tous les petits morceaux de fraiſe & les roulez à meſure, en faiſant tenir les fines herbes après ; quand ils feront froids, trempez-les dans l'œuf battu, pannez

de mie de pain ; faites-les frire d'une belle couleur dorée.

Fraiſe de veau en gratin de fromage.

Hors-d'œuvre ou entremets. Faites cuire une fraiſe de veau avec de l'eau, comme la précédente. quand elle ſera cuite & égouttée, dégraiſſez-la un peu ; mettez dans une caſſerole cinq ou ſix oignons coupés en dez avec un morceau de beurre ; paſſez-les ſur le feu jusqu'à ce qu'ils ſoient cuits & qu'ils commencent à ſe colorer, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, une cuillerée de vinaigre, mettez-y la fraiſe & la faites mijoter enſemble juſqu'à ce que la ſauce ſoit bien liée ; faites un gratin avec un morceau de beurre, un peu de mie de pain & autant de fromage de Gruyere rapé, deux jaunes d'œufs ; mêlez bien le tout enſemble, & le mettez dans le fond du plat que vous devez ſervir ; faites-le attacher ſur un petit feu, enſuite vous avez des tranches de mie de pain coupées en long, de la largeur d'un doigt, paſſez-les avec du beurre, dreſſez la fraiſe ſur le gratin, les filets de pain autour ; mettez dans une caſſerole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec une pincée de farine, un demi-verre de bouillon ; une cuillerée de moutarde ; faites lier cette ſauce ſur le feu qu'elle ſoit un peu épaiſſe, mettez-la ſur la fraiſe, pannez tout le deſſus moitié mie de pain & moitié fromage de Gruyere rapé ; faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere ; il faut qu'elle ſoit d'une belle

couleur dorée, & qu'il ne reste point de sauce.

Pieds de veau de plusieurs façons.

Hors-d'œuvre. Les pieds de veau se font cuire de la même façon que la fraise : si vous voulez les servir dans leur naturel, quand ils sont cuits & égouttés, vous les servez chaudement avec du sel, gros poivre & vinaigre.

Si vous les voulez mettre *en fricassées de poulets.*

Hors-d'œuvre. Coupez-les par morceaux après qu'ils sont cuits, & les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, deux clous de girofle, passez-les sur le feu; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre; faites bouillir une demi-heure à petit feu, la sauce étant réduite à moitié, ôtez le bouquet, mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec une cuillerée de vinaigre & autant de bouillon, faites lier sans bouillir, & servez.

Si vous voulez les servir *en menus droits.*

Hors-d'œuvre. Vous les accommoderez de la même façon que les palais de bœuf, page 34.

Pieds de veau à la camargot.

Hors-d'œuvre. Prenez quatre pieds de veau, faites-les cuire dans l'eau, quand ils sont cuits & bien égouttés, mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de verjus, un morceau de beurre manié d'une pincée farine,

sel, gros poivre, de l'échalote hachée, un verre de bouillon, faites-les mijoter une demi-heure à petit feu; avant que de servir vous y mettrez un anchois haché que vous délayez bien dans la sauce, une pincée de persil blanchi haché, & si la sauce n'a point assez d'acide, vous y remettrez encore un peu de verjus. Servez à courte sauce.

Pieds de veau à la sainte Menehoult.

Hors-d'œuvre ou entremets. Fendez par le milieu avec le couperet quatre pieds de veau bien échaudés, ficelez-les & les mettez dans une marmite avec du bouillon bien gras, une cuillerée de sain-doux, un poisson d'eau-de-vie, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, deux feuilles de laurier, thym, basilic, sel, poivre, une pincée de coriandre; faites-les cuire à petit feu, lorsqu'ils sont cuits & qu'il n'y a que peu de sauce, mettez-les refroidir à moitié, retirez-les pour les panner de mie de pain, arrosez légérement le dessus de la mie de pain avec la même graisse; faites-les griller de belle couleur, & vous les servirez pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

Pieds de veau frits.

Entrée. Prenez quatre pieds de veau que vous fendez en deux, faites-les cuire dans une eau blanche qui se fait en délayant deux cuillerées de farine avec une pinte d'eau & & du sel, quand ils sont cuits vous les mettez mariner avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, vinaigre, ail, écha-

lotes, persil, ciboule, thym, laurier basilic; quand ils ont pris du goût suffisamment vous les retirez de la marinade, farinez-les & les faites frire; servez garni de persil frit.

Usage des ris de veau, & comment accommoder.

Ils entrent dans une infinité de ragoûts.

Vous les faites dégorger dans l'eau tiéde, & les faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante, & les mettez dans tels ragoûts que vous jugerez à propos.

Entremets. *On en sert* piqués de petit lard cuit à la broche, *ou en fricandeau.*

Ris de veau à la plucheverte.

Hors-d'œuvre ou entremets. Prenez trois ou quatre ris de veau, suivant qu'ils sont gros, faites-les dégorger à l'eau tiéde, & les faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche, ôtez le cornet; laissez les gorges, mettez cuire les ris & les gorges avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier & quelques feuilles de basilic, sel, poivre; lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis, faites-la réduire si elle est trop longue, mettez-y après une demi-cuillerée de verjus avec gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, faites lier sur le feu, que la sauce soit d'une consistance comme une crême double, mettez-y une bonne pincée de persil blanchi haché très-fin, dressez les ris de veau

dans le plat & la sauce par-dessus; servez pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

Ris de veau à la Lyonnoise.

Hors-d'œuvre ou entremets. Faites dégorger & blanchir trois ou quatre ris de veau, prenez une demi-livre de lard bien entre-lardé, coupez-le en lardons & le mettez dans une casserole pour le faire suer à petit feu jusqu'à ce qu'il soit presque cuit; ensuite vous en larderez les ris de veau en travers, mettez-les dans une casserole avec du bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, cinq ou six feuilles d'estragon, pointe de sel; faites cuire les ris de veau une demi heure, passez leur cuisson dans un tamis & la dégraissez, remettez-la sur le feu pour la faire réduire en glace pour en glacer tout le dessus des ris de veau, mettez un demi-verre de bouillon dans la casserole avec deux cuillerées à bouche de verjus, détachez ce qui reste dans la casserole, ensuite vous y mettrez gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs; faites lier sur le feu sans bouillir, servez dessous les ris de veau pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

Ris de veau aux fines herbes.

Hors-d'œuvre ou entremets. Hachez très-fin un peu de fenouil, persil, ciboule; une petite pointe d'ail, deux échalotes, maniez toutes ces fines herbes avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel fin, gros poivre; faites blanchir trois ou quatre ris de

veau, piquez-les dans plusieurs endroits par dessus pour y faire entrer le beurre avec toutes les fines herbes, mettez les ris dans une casserole avec quelques bardes de lard par-dessus, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, faites-les cuire à petit feu qu'ils ne fassent que mijoter; quand ils seront cuits, dégraissez la sauce qui doit être courte, servez dessus les ris de veau; si vous avez une cuillerée de coulis, vous la mettrez dans la sauce, elle n'en sera que mieux.

Ris de veau en caisses.

Hors-d'œuvre ou entremets. Prenez deux ris de veau, s'ils sont gros, ou trois petits, faites-les dégorger à l'eau tiéde, & ensuite blanchir en les faisant bouillir dans de l'eau pendant un demi-quart d'heure, retirez les à l'eau fraîche, ôtez-en le cornet & coupez les ris & la gorge en petites tranches, pour les mettre mariner avec de l'huile ou du lard fondu, persil, ciboule, champignons, une échalote: le tout haché, sel, gros poivre; il faut faire sept ou huit petites caisses de papier, longues de trois doigts, frottez-les en dessous avec de l'huile, mettez les ris de veau avec tout leur assaisonnement dans les caisses; mettez les caisses sur le gril avec une feuille de papier huilé dessous, faites cuire sur un tres-petit feu de cendres chaudes pendant une demi-heure, ayez attention que le feu ne prenne pas au papier, ce que vous empêcherez en battant un peu le feu avec la péle s'il étoit trop fort; quand ils sont cuits, mettez-y

légérement un jus de citron ou filet de vinaigre blanc.

Ris de veau en hatelet.

Hors-d'œuvre ou entremets. Coupez un quarteron de petit lard en petites tranches fines & carrées de la largeur d'un doigt, faites-les suer dans une casserole sur un petit feu jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites, vous avez deux ris de veau dégorgés & blanchis que vous coupez en dez, mettez-les dans la casserole avec du petit lard, persil, ciboule, champignons, une échalote, une pointe d'ail, le tout haché, passez le tout ensemble sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, faites bouillir une demi-heure jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce; si le petit lard n'a point assez salé le ragoût, vous mettrez un peu de sel avec du gros poivre, ne dégraissez point le ragoût; quand il est presque cuit, mettez-y quatre jaunes d'œufs cruds, faites lier sur le feu sans qu'il bouille, & que la sauce soit si épaisse qu'elle se colle après la viande, ôtez-le du feu, étant à moitié refroidi; vous embrochez le tout dans un petit hatelet d'argent ou de petites brochettes de bois: faites-y tenir toute la sauce, pannez-les à mesure avec de la mie de pain, & les faites griller à petit feu d'une belle couleur dorée; servez à sec pour entremets ou pour hors-d'œuvre.

Ris de veau frits.

Hors-d'œuvre ou entremets. Ayez deux ris de veau un peu gros, faites-les dégorger à

l'eau tiéde pendant une heure, & les faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante, retirez les à l'eau fraîche pour couper chaque morceau en trois, mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf, de beurre manié de farine, avec un demi-verre de vinaigre, un grand verre d'eau, trois clous de girofle, une gousse d'ail, deux échalottes, trois ou quatre ciboules, une pincée de persil, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre; faites tiédir la marinade, en remuant le beurre, jusqu'à ce qu'il soit fondu, ensuite vous y mettrez les ris de veau, & les ôtez du feu pour les laisser mariner une heure & demie ou deux heures, mettez-les égoutter & essuyer avec un linge, farinez-les & les faites frire de belle couleur; lorsqu'ils sont retirés vous jettez du persil dans la friture pour le faire frire bien verd & croquant, que vous servez autour des ris. Toutes sortes de marinades se font de même.

Ris de veau en ragoût.

Entremets. Prenez un gros ris de veau que vous faites dégorger & blanchir, coupez-le en cinq ou six morceaux & les mettez dans une casserole avec des champignons, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, un demi-gousse d'ail; passez-les sur le feu, & y mettez ensuite une pincée de farine, mouillez avec un verre de bon bouillon & un demi-verre de vin blanc, assaisonnez de sel, gros poivre; faites bouillir à

petit feu une demi-heure, dégraissez le & y ajoutez deux bonnes cuillerées de coulis; ce ragoût vous sert à garnir toutes sortes d'entrées de viande & de tourtes; si c'est pour tourte, il faut faire la sauce un peu plus grande, ce ragoût vous sert aussi pour entremets; pour lors il faut deux ris, & à la place du coulis vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, & dégraissez moins le ragoût; faites lier sur le feu sans qu'il bouille, crainte qu'il ne tourne; servez à courte sauce, & y ajoutez un petit filet de vinaigre s'il n'a point assez d'acide.

Du rognon de veau; il tient à la longe.

Quand il est cuit à la broche, on s'en sert à faire des farces, vous le hachez avec la graisse, & mettez persil, ciboule, champignons, hachez séparément, vous liez cette farce avec des jaunes d'œufs, & l'assaisonnez de bon goût.

Vous vous servez de cette farce à faire *des rôties de toutes*, *des cannelons*, & pour les ragoûts où vous avez besoin de farce; vous en faites aussi *des omelettes.*

Longe de veau de plusieurs façons.

Grosse entrée. La longe de veau se sert pour grosse piece de milieu.

Faites-la cuire à la broche enveloppée de papier.

Quand elle est bien cuite, servez dessous une poivrade, ou, si vous voulez, piquez le dessus de petit lard, servez avec la même sauce.

Le casi se prépare de la même façon.

Casi de veau à la crême.

Grosse entrée. Mettez dans un vaisseau juste à la grandeur du casi, une pinte de lait, avec un bon morceau de beurre manié de farine, deux gousses d'ail, quatre échalotes, persil, ciboule entiere, une feuille de laurier, thym, basilic, quatre clous de girofle, deux oignons en tranches, sel, poivre; faites tiédir cette marinade, & la remuez sur le feu jusqu'à ce que le beurre soit fondu, ôtez-la du feu pour y mettre le casi & lui faites prendre goût pendant douze heures, ensuite vous l'égouttez & essuyez bien, couvrez-le de papier bien beurré, faites le cuire à la broche: servez-le avec une sauce piquante de cette façon: passez sur le feu deux oignons en tranches avec un morceau de beurre; quand il est bien coloré, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, deux cuillerées de vinaigre, un verre de coulis, sel, poivre, faites bouillir un quart-d'heure, dégraissez-la & la passez au tamis. Servez dessous le casi.

La longe & le cuisseau se préparent de même, à la différence qu'il faut larder le dernier de gros lard.

Casi glacé.

Entrée. Pour le glacer vous le piquez de petit lard, & le faites cuire de la même façon que le fricandeau à la bourgeoise, p. 108.

Casi à la daube.

Entremets froid. Vous l'assaisonnez & faites

cuire comme le dindon à la daube. Toutes fortes de daubes se font de même.

Casi à l'étouffade.

Entrée ou entremets froids. On le met comme la rouelle de veau entre deux plats, page 108. Si vous voulez le servir froid, vous n'y mettrez point de coulis, & réduirez la sauce très-courte pour qu'elle se mette en gelée.

Poitrine de veau de différentes façons.

Entrée. Elle se met en fricassée de poulets, vous la coupez par morceaux que vous faites dégorger dans de l'eau & la faites blanchir, passez-la sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, mettez-y une pincée de farine, & mouillez de bouillon.

Quand elle est cuite & dégraissée, liez-la de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, mettez un filet de verjus en servant.

Entrée. *Elle se met aussi aux choux avec petit lard*, vous la coupez par morceaux & la faites blanchir.

Faites aussi blanchir un chou & un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, vous ficelez après chacun en particulier, & faites cuire le tout ensemble avec bon bouillon, n'y mettez point de sel, par rapport au petit lard.

Quand le tout est cuit, retirez le chou & la viande que vous dressez dans la terrine que vous devez servir; dégraissez le bouillon où vous avez fait cuire la viande, mettez-y un peu de coulis, & faites réduire la sauce

si elle eſt trop longue, goûtez ſi elle eſt de bon goût, & ſervez dans la terrine ſur la viande.

Vous pouvez auſſi la ſervir en fricandeau, ou cuite à la braiſe, avec un ragoût de pointes d'aſperge : *les tendrons* ſont excellens aux petits pois.

Vous coupez les tendrons que vous faites blanchir, & mettez dans une caſſerole avec les petits pois, un morceau de beurre, un bouquet; paſſez-les ſur le feu & mouillez de bon bouillon : ajoutez y un peu de coulis.

Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y un peu de ſel, & gros comme une noiſette de ſucre; ſervez à courte ſauce.

Poitrine de vaux au roux.

Entrée. Prenez une poitrine de veau que vous coupez par morceaux comme la précédente ou la laiſſez entiere, vous faites un roux avec un petit morceau de beurre, une cuillerée de farine; quand il eſt roux de belle couleur, mettez-y une chopine d'eau ou du bouillon, & enſuite le veau que vous faites cuire à petit feu, aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet garni, une demi-cuillerée de vinaigre; quand la viande eſt cuite, dégraiſſez la ſauce, ſervez à courte ſauce.

Tous les autres morceaux peuvent s'accommoder de même roux.

Les pigeons au roux ſe font de la même façon.

Elle ſe ſert auſſi marinée frite; vous la coupez par morceaux de la largeur d'un doigt,

vous mettez dans une casserole un petit morceau de beurre que vous maniez avec une cuillerée de farine, mettez sel, poivre, vinaigre, persil, ciboule, thym, laurier, basilic, trois clous de girofle, oignons, racines, de l'eau, faites tiédir la marinade sur le feu en la remuant sans cesse; vous y mettez ensuite la viande pour la faire tremper deux ou trois heures, vous la retirez après pour l'essuyer & la fariner, faites-la frire; quand elle est cuite, vous servez garni de persil frit; toutes sortes de marinade se font de la même façon, comme celle de poulets, lapereaux, &c. après les avoir découpés.

Tendrons de veau au verd-prez.

Entrée. Prenez une poitrine de veau & en coupez les tendrons par morceaux égaux de la largeur d'un doigt, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les tendrons soient cuits, & qu'il ne reste presque plus de sauce, ne dégraissez qu'à moitié, prenez deux poignées d'oseille, ôtez-en les queues, lavez-la bien, pressez-la fort pour qu'il ne reste point d'eau, mettez-la dans un mortier pour la piler très-fin, ensuite vous la pressez bien fort pour en tirer au

moins un demi-verre de jus, passez-le au tamis & vous en servez pour delayer trois jaunes d'œufs, mettez cette liaison dans les tendrons, faites lier sur le feu sans bouillir comme une fricassée de poulets; si la sauce étoit trop liée vous y mettrez un peu de bouillon.

Poitrine de veau au basilic.

Entrée. Vous la coupez par morceaux de la largeur d'un pouce; faites-la blanchir un moment à l'eau bouillante, & la mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, un peu de thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, poivre; quand elle est cuite, faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit par-tout attachée à la viande, retirez la viande de la casserole sur une assiette pour la mettre refroidir, ensuite vous tremperez chaque morceau dans de l'œuf battu comme une omelette, pannez-les à mesure avec de la mie de pain, faites-les frire de belle couleur, & les servez garnis de persil frit.

Vous pouvez faire la même chose avec une poitrine en ragoût qui a déja été servie, & même les restes d'une fricassée de poulets & de pigeons.

Poitrine farcie.

Entrée. Il faut qu'elle soit coupée exprès, c'est-à-dire, que toute la peau tienne après la poitrine, alors vous mettez entre la peau & les tendrons telle farce de viande que vous jugerez à propos, cousez la peau pour que

la farce ne sorte pas, vous la ferez cuire à la broche ou à la braise, servez-la avec telle sauce ou ragoût de légumes que vous voudrez, comme à la farce, aux laitues, aux petits pois, aux cornichons, aux racines, &c.

Poitrine à l'allemande.

Entrée. Après l'avoir fait blanchir vous la mettez cuire entiere avec un peu de bouillon; un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni de fines herbes, sel, poivre; quand elle est cuite, vous la dressez sur le plat, & renversez la peau sur les côtes pour laisser les tendrons à découvert, versez par-dessus une sauce à l'allemande qui se fait avec un peu de coulis, capres, anchois, deux foies de volailles cuits, persil blanchi, une échalote, le tout haché très-fin; faites bouillir un instant & y mettez un peu de gros poivre.

Si vous voulez une sauce plus simple, prenez la cuisson de la poitrine que vous dégraissez & passez au tamis, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une pincée de persil blanchi & haché, faites lier sur le feu.

Tendrons de poitrine à l'allemande.

Entrée. Après les avoir coupés par morceaux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, & les mettez après dans une casserole pour les faire cuire de la même façon qu'une fricassée de poulets; lorsque vous êtes prêt à servir, que la liaison est faite, vous y mettez une pincée de persil blanchi haché très-fin.

Poitrine

Poitrine à la braiſe.

Entrée. Il faut la faire cuire dans une bonne braiſe bien aſſaiſonné, & vous la ſervez avec telle ſauce ou ragoût que vous jugez à propos.

Poitrine au coulis de lentilles ou coulis de pois.

Entrée. Coupez une poitrine de veau par morceaux de la longueur d'un doigt, faites-la blanchir & cuire avec du bon bouillon, une demi livre de petit lard coupé en tranches, un bouquet de fines herbes, une gouſſe d'ail, peu de ſel; pendant qu'elle cuit, vous faites auſſi cuire un demi-litron de lentilles ou de pois ſecs avec de l'eau ou du bouillon; quand ils ſont bien cuits vous les paſſez en purée au travers d'une étamine, ſi c'eſt une purée de pois, avant que de les paſſer vous aurez une poignée d'épinards cuits à l'eau, preſſés & pilés, que vous mettez dans les pois pour que la purée en ſoit verte, & les paſſerez enſuite en les mouillant avec la cuiſſon des tendrons pour donner du corps à la purée; après vous mettrez les tendrons & le petit lard dans la purée, faites réduire ſur le feu, ſi la purée étoit trop claire; ſervez dans une terrine.

Côtelettes de veau à la Lyonnoiſe.

Entrée. Prenez un carré de veau, que vous coupez par côtelettes, après les avoir appropriées, vous les lardez d'anchois, de lard & de cornichons, aſſaiſonnez de ſel & de gros poivre; faites-les mariner avec de l'huile, peu de ſel, & gros poivre, perſil, ciboule,

échalotes, faites-les cuire à petit feu dans leur marinade, entre deux bardes de lard; quand elles sont cuites, servez les avec une sauce de cette façon: mettez dans une casserole, persil, ciboule, échalote, le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre maniés avec une pincée de farine, une cuillerée d'huile fine, deux cuillerées de bon bouillon: faites lier la sauce sur le feu, en servant mettez-y un jus de citron.

Côtelettes de veau grillées.

Hors-d'œuvre ou entrée. Coupez un carré de veau en côtelettes & les parez proprement sans être trop longues, mettez-les mariner une heure avec sel, gros poivre, champignons, persil, ciboule, une petite pointe d'ail, du beurre un peu chaud; ensuite vous faites tenir la marinade après les côtelettes en les pannant avec de la mie de pain; mettez les griller à petit feu en les arrosant avec le restant de la marinade: quand elles seront cuites de belle couleur, servez dessous une sauce d'un jus clair avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre, vous pouvez encore les servir sans sauce.

Côtelettes de veau au petit lard.

Entrée. Prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le par tranches & le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf; faites un peu rissoler le lard & y mettez des côtelettes de veau pour les y faire cuire en les rissolant à petit feu avec le beurre, ayez

soin de les retourner de tems en tems jusqu'à ce qu'elles soient cuites, ôtez-les de la casserole avec le petit lard pour les mettre sur une assiette, ôtez la moitié de la graisse, & mettez dans la casserole deux échalotes, une pincée de persil haché, peu de sel, gros poivre, mouillez avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon ou de l'eau; faites bouillir & réduire à moitié, remettez-y les côtelettes avec le petit lard & une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de bouillon, faites lier sur le feu sans bouillir, en servant mettez-y un filet de vinaigre.

Côtelettes de veau marinées.

Entrée. Coupez un carré de veau par côtes, faites-les mariner pendant deux heures avec trois cuillerées de vinaigre, un demi-setier d'eau, sel, poivre, deux gousses d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle, persil & ciboule; après vous les égouttez, essuyez & farinez; faites les frire dans une friture neuve, servez garni de persil frit; si la friture est vieille, il faut faire la marinade moins forte, & les faire cuire dedans jusqu'à ce qu'il ne reste point de sauce, ôtez tous les ingrédiens qui ont servi à donner du goût; farinez les côtelettes & les faites frire. Cette derniere façon ne se pratique, que parce qu'elle se noircissent avant que d'être cuites quand la friture est vieille.

Côtelettes en poirés.

Entrée. Il faut les couper très-épaisses & faire un trou du côté de la côte, que vous agrandissez avec le doigt pour y mettre un peu de salpicon que vous faites avec un ris de veau blanchi, coupé en petit dez avec du petit lard coupé de même & manié avec du persil, ciboule, échalotes & champignons hachés, sel, gros poivre : cousez les côtelettes pour que le ragoût ne sorte pas & les mettez cuire dans une casserole avec bardes de lard, un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc; quand elles sont cuites il faut les dresser sur le plat la côte en l'air, passez la sauce au tamis après l'avoir dégraissée, mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur les côtelettes.

Côtelettes en papillotes.

Entrée ou hors-d'œuvre. Coupez les côtelettes un peu minces & les mettez dans des carrés de papier blanc, avec sel, poivre, persil, ciboule, champignons, échalotes, le tout haché très-fin, avec de l'huile ou du beurre, tortillez le papier autour de la côtelette & laissez sortir le bout, beurrez le papier en dehors, faites-les cuire à petit feu sur le gril, après avoir mis une feuille de papier beurrée dessous les côtelettes, servez avec le papier qui les enveloppe.

Filet de veau tôt fait.

Entrée. Prenez du veau cuit à la broche que vous coupez en filets le plus mince que vous pouvez, mettez-les dans une casserole

avec persil, ciboule, une pointe d'ail, échalote, le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre, un demi-verre d'huile fine, remuez le tout ensemble sur le feu jusqu'à ce que la sauce soit bien liée sans que l'huile paroisse; en servant un jus de citron, ce ragoût doit être mangé dans le moment, parce que la sauce se tourneroit en huile.

Rouelle de veau à la couenne.

Entrée. Prenez de la rouelle de veau que vous coupez par morceaux en tranches & les piquez de lard, assaisonnez de sel, gros poivre, persil, ciboule, échalote, une pointe d'ail, le tout haché; prenez de la couenne de lard nouveau qui ne sente rien, coupez-la par morceaux, mettez dans une terrine, un lit de tranches de veau & un lit de couennes, continuez jusqu'à la fin, mettez ensuite un demi-verre d'eau & autant d'eau-de-vie, faites cuire sur des cendres chaudes quatre à cinq heures, & servez comme du bœuf à la mode.

Rouelle de veau à la crême.

Hors-d'œuvre. Prenez de la rouelle de veau que vous coupez en plusieurs morceaux, de la grosseur de la moitié d'un œuf; lardez chaque morceau en travers avec du gros lard assaisonnez de sel, fines épices, persil, ciboule, champignons, le tout haché; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine mouillée avec du bouillon & un verre de vin blanc; faires cuire & réduire à

courte ſauce, en ſervant mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier ſur le feu ſans bouillir.

Pain de veau.

Prenez une livre de rouelle de veau, autant de graiſſe de bœuf que vous hachez enſemble, mettez-y perſil, ciboule, échalote, le tout haché, ſel, poivre, deux œufs cruds entiers, un poiſſon de crême, foncez une paupetoniere avec des bardes de lard, mettez votre farce dedans; ſi vous avez un ragoût de viande, ou de légumes qui ſoit cuit & refroidi, vous pouvez le mettre dans le milieu de la farce; couvrez la barde de lard & faites cuire au four; quand il eſt cuit, retirez-le doucement de la paupetoniere pour ne le pas rompre, faites un trou dans le milieu pour y mettre une bonne ſauce claire & un peu piquante.

Paupiettes.

Hors-d'œuvre ou entremets. Vous coupez des tranches de veau de la largeur de deux doigts & longues au moins de trois, vous les applatiſſez avec le couperet pour qu'elles ne ſoient pas plus épaiſſes qu'un petit écu, mettez ſur chaque tranche de la farce de telle viande que vous voudrez, ou bien un godiveau que vous faites avec un peu de rouelle de veau, autant de graiſſe de bœuf, un peu de perſil, ciboule, une échalote; lorſque le tout eſt haché très-fin, vous y mettez deux jaunes d'œufs, une demi-cuillerée à bouche d'eau-de-vie, ſel, poivre; étendez-la ſur les

paupiettes & les roulez; mettez ſur chaque paupiette une barde de lard & les ficelez, faites-les cuire à la broche enveloppées de papier; quand elles ſeront cuites pannez-les deſſus de bardes, & leur faites prendre une belle couleur dorée avec un feu clair, ſervez une ſauce d'un jus clair aſſaiſonnée de bon goût.

Paupiettes à la braiſe.

Hors-d'œuvre ou entrée. Faites vos paupiettes de la même façon que les précédentes, à la différence que vous n'y mettez point de bardes de lard deſſus, vous les mettez dans le fond d'une caſſerole, arrangez vos paupiettes ſur les bardes, faites-les cuire à très-petit feu avec un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon, un peu de ſel, gros poivre, la cuiſſon faite, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir, dégraiſſez la ſauce de leur cuiſſon, paſſez-la au tamis, & la ſervez deſſus.

Brezolles.

Hors-d'œuvre ou entrée. Coupez de la rouelle de veau le plus mince que vous pouvez, de la largeur d'un doigt, & ſuffiſamment pour garnir le plat que vous devez ſervir, ayez du perſil, ciboule, échalote hachés très-fin: prenez une caſſerole, mettez dans le fond un peu d'huile ou de beurre, avec de fines herbes hachées, ſel, gros poivre, arrangez deſſus un lit de rouelle de veau mince, après vous recommencez à mettre des fines herbes, du beurre ou de l'huile, ſel, gros poivre; remettez de la rouelle de veau deſſus, & con-

tinuez de cette façon jusqu'à définition, couvrez le dessus avec des bardes de lard ou une feuille de papier blanc, couvrez la casserole, faites cuire à très-petit feu sur de la cendre chaude pendant une heure & demie; à la moitié de la cuisson vous y mettrez un demi-verre de vin blanc; quand elles seront cuites, vous les servirez avec le fond de leur sauce bien dégraissée.

Noix de veau en caisses.

Hors-d'œuvre ou entrée. Coupez de la rouelle de veau de l'épaisseur d'un bon pouce, de même grandeur que pour des fricandeaux, faites une caisse de papier blanc de la grandeur que vous avez de viande, beurrez-la par tout en dehors, mettez-y votre viande avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, échalote, champignon, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; placez votre caisse sur le gril avec une feuille de papier beurrée dessous pour les faire cuire sur un très-petit feu, ou une cendre chaude, crainte que le papier ne brûle, si le feu étoit trop fort vous l'abbattrez un peu avec la pêle, lorsque la viande est cuite d'un côté vous la retournez de l'autre; servez avec la caisse de papier, après y avoir mis par-dessus, bien légerement, un filet de vinaigre blanc.

Noix de veau à la Chantilly.

Hors-d'œuvre ou entrée. Elles se font en coupant de la rouelle de veau de la même façon que pour les paupiettes, à l'exception

qu'il ne faut point de farce, vous les assaisonnez d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, échalote, champignon, le tout haché, roulez-les & les enfilez dans un hatelet, faites-les cuire à la broche, vous les servirez avec une sauce claire assaisonnée de bon goût.

Usage du cuisseau de veau.

Le cuisseau qui comprend la rouelle & le jarret, est pour ainsi dire l'ame de la cuisine, puisque l'on tire avec;

Le jus de veau.

Les restaurans.

Les coulis bourgeois.

Les coulis de perdrix.

Les coulis de bécasses.

Et toutes sortes de sauces.

Comme :

Sauce au brochet.

Sauce à la carpe.

Sauce à l'anguille.

Et toutes sortes de petites sauces dans le goût nouveau.

A donner du corps à plusieurs petites braises,

A faire des farces, & des pâtés gros & petits, beaucoup d'entrées de différentes façons.

Le jarret se met à la boiteuse, & sert aussi à faire de la gelée de viande pour les malades,

Coulis bourgeois & autres.

Pour faire les coulis bourgeois, mettez dans le fond d'une casserole des petits morceaux de lard, & de la rouelle de veau suffisamment,

suivant la quantité que vous voulez tirer de coulis.

Pour le faire bon, mettez une livre pour demi-septier, vous vous réglerez là-dessus, mettez après deux ou trois oignons, autant de racines ; mettez la casserole bien couverte sur un petit feu, pour que la viande ait le tems de jeter son jus, faites-la aller ensuite à plus grand feu, jusqu'à ce que la viande soit prête à s'attacher, pour lors vous la faites aller à petit feu pour que la viande s'attache doucement dans la casserole, & vous faites un beau gratin.

Vous retirez ensuite votre viande & vos légumes sur une assiette, & mettez dans la casserole un morceau de beurre & de farine, suivant la quantité que vous voulez tirer du coulis, *pleine une culler à bouche pour demi-setier.*

Tournez sur le feu jusqu'à ce que le roux soit beau, & vous mouillerez ensuite avec du bouillon chaud.

Vous remettrez dedans la viande que vous avez tirée, pour la faire cuire encore deux heures à très-petit feu, dégraissez souvent le coulis.

Quand il sera fini, vous le passerez à l'étamine ou dans un tamis, pour vous en servir à tout ce que vous jugerez à propos.

Pour que votre coulis soit bien fait, il doit être d'une belle couleur canelle, ni trop clair, ni trop épais, & qu'il ne sente point l'attaché ; c'est à quoi il faut s'appliquer ; parce

qu'un coulis manqué fera que vous n'aurez point d'honneur de votre repas.

Voilà la façon de toutes sortes de coulis que vous voudrez faire, il n'y a que le changement de viande que vous mettrez dedans qui en change les noms ; *mais tel* coulis que vous tirerez, il faut toujours du veau avec.

Vous faites aussi du jus de veau, en mettant dans le fond d'une casserole un peu de lard, quelques tranches d'oignons, & des morceaux de veau mince par-dessus, faites-les suer à très-petit feu, & attachez ensuite sans être brûlé, & le mouillez avec du bouillon, faites le bouillir une demi-heure, ensuite vous le passerez au tamis, & vous vous en servirez à ce que vous jugerez à propos.

Toutes sortes de jus se font de cette façon,

Rouelle de veau entre deux plats.

Entrée. Vous prenez un morceau de rouelle de veau le plus épais que vous pourrez pour faire un bon plat ; lardez-le de gros lard, avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre.

Mettez le veau dans une casserole bien couverte, faites-le cuire dans son jus avec un oignon, deux racines.

Quand il est cuit à très-petit feu, dégraissez le peu de sauce qu'il a rendu, & lassez-la sur votre morceau de veau.

Si vous avez du coulis, vous pouvez en mettre dans votre sauce, elle n'en sera que meilleure,

Fricandeau de veau à la bourgeoise.

Entrée. Prenez une tranche de rouelle de veau épaisse de deux doigts, que vous piquez par-dessus avec du petit lard, faites la blanchir un moment dans de l'eau bouillante & la mettez cuire après avec du bouillon & un bouquet garni.

Quand elle est cuite, retirez-la de la casserole pour bien dégraisser la sauce, passez cette sauce dans une autre casserole avec un tamis; vous la ferez après réduire sur le feu, jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus.

Vous y mettrez après votre fricandeau pour le glacer.

Quand il sera bien glacé du côté du lard, dressez le sur le plat où vous le devez servir; détachez sur le feu ce qui est dans la casserole, en y mettant un peu de coulis & très-peu de bouillon; goûtez si cette sauce est de bon goût, & servez dessous le fricandeau.

Toutes sortes de fricandeaux se font de même.

Noix de veau aux truffes à la bonne femme.

Entrée. Prenez trois noix de veau que vous unissez en ôtant légérement la viande qui empêche la bonne mine, il faut les larder partout avec des lardons de lard & de truffes, tous les deux maniés ensemble, avec du sel fin, persil, ciboule hachés, & truffes hachées, faites-les cuire avec bon bouillon.

Quand elles sont cuites & la sauce bien dégraissée; mettez-y deux cuillerées de coulis;

faites réduire la ſauce, qu'elle ne ſoit ni trop courte ni trop longue, & la ſervez ſur les noix de veau.

Gelée pour les malades.

Mettez dans une marmite, une poule que vous avez flambée, vuidée & épluchée, un jarret de veau d'environ une livre & demie, & deux pintes d'eau, faites-les bouillir & bien écumer, enſuite vous ferez bouillir à très-petit feu pendant trois heures, dégraiſſez bien votre bouillon & le paſſez dans un tamis ſerré, mettez-le dans une caſſerole ſur un bon fourneau, avec une tranche de citron verd, la peau ôtée : ſi vous n'en avez point, vous y mettrez quelques gouttes de vinaigre blanc, un quarteron de ſucre, deux ou trois grains de ſel, deux pincées de coriandre, un très-petit morceau de canelle; faites bouillir un quart d'heure, & y mettez trois œufs caſſés, blancs & jaunes, avec les coquilles; faites bouillir doucement en remuant ſouvent juſqu'à ce que votre gelée ſoit claire & réduite à environ trois demi ſetiers, vous la paſſerez dans une ſerviette blanche mouillée, preſſez-la bien pour qu'elle ne ſente point un goût de leſſive & qu'il ne reſte point d'eau, mettez votre gelée dans les vaiſſeaux où elle doit reſter; faites-la prendre dans un endroit frais ou ſur de la glace.

Epaule de veau, comment l'accommoder.

Elle ſe ſert ordinairement cuite à la broche dans ſon jus, ou une poivrade liée.

Epaule de veau à la bourgeoise.

Grosse entrée. Mettez une épaule de veau dans une terrine avec un demi-setier d'eau, deux cuillerées de vinaigre, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, deux oignons, deux racines coupées en tranches, trois clous de girofle, un morceau de beurre, couvrez la terrine avec un couvercle, & bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu d'eau, mettez cuire au four pendant trois heures, ensuite vous dégraissez la sauce pour la passer au tamis; servez sur l'épaule.

Du collet de veau ou carré.

Le collet de veau ou carré se met de bien des façons; vous le coupez par côtes; ôtez-en les os d'en bas; il faut laisser la côte: vous le servez cuit sur le gril comme les côtelettes de mouton.

Carré de veau à la bourgeoise.

Hors-d'œuvre ou entremets. Coupez une demi-livre de lard en lardons, & les mêlez avec du persil, ciboule, une petite pointe d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre; lardez avec le tout le filet d'un carré de veau, après avoir coupé les os qui sont au bas du filet, mettez-le dans une terrine ou petite marmite avec une barde de lard dans le fond, quelques tranches d'oignons, zestes de carotes & panais; faites-le suer une demi-heure sur un petit feu; ensuite vous le mouillerez avec un verre de

bouillon, trois cuillerées à bouche d'eau-de-vie, faites-le cuire à petit feu, la cuisson faite & la sauce courte, dégraissez la pour la servir sur le carré; si vous voulez servir ce carré froid en façon de bœuf à la mode, dressez-le sur le plat, la sauce par-dessus sans la dégraisser, mettez refroidir: vous pouvez servir de la même façon des côtelettes de veau.

Carré de veau à la broche aux fines herbes.

Entrée. Lardez tout le filet d'un carré de veau après l'avoir paré proprement, mettez-le dans une terrine pour les faire mariner trois heures, avec persil, ciboule, un peu de fenouil, champignons, une feuille de laurier, thym, basilic, deux échalotes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, muscade rapée, & un peu d'huile; quand il aura pris goût, embrochez le carré, mettez par-dessus tout son assaisonnement, & l'enveloppez de deux feuilles de papier blanc bien beurrées, ficelez de façon que les petites herbes ne puissent point sortir, faites-les cuire à petit feu; la cuisson faite, ôtez le papier, enlevez avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennent après le papier & la viande, pour les mettre dans une casserole, avec un peu de jus, deux cuillerées de verjus, gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, un peu de sel, gros poivre; faites lier sur le feu pour servir dessous le carré: avant que de lier la sauce, il faut faire fondre un peu de beurre & y mêler un jaune d'œuf pour en frotter le dessus du carré &

le panner de mie pain ; faites prendre une belle couleur : vous pouvez encore le servir sans être panné si vous êtes indifférent pour la bonne mine.

Côtelettes de veau à la poële.

Entrée. Il faut couper le collet par côtes, ôter les os, & ne laisser que la côte.

Mettez-les dans une casserole avec du lard fondu, persil, ciboule ; un peu de truffes, sel, poivre, le tout haché tres-fin ; une tranche de citron la peau ôtée, couvrez avec des bardes de lard ; faites-les cuire à petit feu, sur de la cendre chaude.

Quand elles sont cuites, ôtez-les de la casserole, essuyez-les de leur graisse, & les dressez dans le plat que vous devez servir, ôtez la tranche de citron qui est dans la casserole, & mettez dedans un peu de coulis, dégraissez la sauce, mettez-la sur le feu & la servez dessus les côtelettes.

Vous pouvez faire plusieurs entrées à la poële de cette façon.

Côtelettes de veau à la cuisiniere.

Entrée. Coupez un carré de veau en côtelettes, & les appropriez, mettez dans le fond d'une casserole un quarteron de petit lard coupé en tranches, un peu de beurre, & les côtelettes dessus ; faites-les cuire à petit feu dans leur jus en les retournant souvent ; lorsqu'elles sont cuites, vous les dressez dans le plat que vous devez servir, les morceaux de petit lard dessus. Mettez dans la casserole

de leur cuiſſon, une liaiſon de trois jaunes d'œufs, avec du bouillon, du perſil blanchi haché, une échalote hachée, détachez tout ce qui peut tenir à la caſſerole; faites lier ſur le feu, & y mettrez après un filet de vinaigre, un peu de gros poivre, ſervez ſur les côtelettes. Vous y ajouterez un peu de ſel au beſoin, ſi le petit lard n'eſt point aſſez ſalé.

Côtelettes de veau au verd pré.

Entrée. Mettez des côtelettes de veau dans une caſſerole, avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, paſſez-les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, aſſaiſonné de ſel, gros poivre; faites cuire à petit feu & dégraiſſez, la cuiſſon faite, & courte ſauce; mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une bonne pincée de cerfeuil blanchi haché de deux ou trois coups de couteau; faites lier la ſauce, en ſervant un jus de citron, ou un filet de vinaigre.

De la moëlle dite amourette.

Entrée. La moëlle que l'on appelle amourette, ſe ſert marinée & frite pour entremets. Voyez cervelle de bœuf frite, page 34.

Queues de veau de pluſieurs façons.

Elles ſe ſervent en hochepot comme la queue de bœuf.

La ſeule différence eſt de mettre vos

légumes en même tems que la viande, parce que le veau n'eſt pas dur à cuire.

Queues de veau à la ſainte Menehoult.

Hors-d'œuvre ou entrée. Prenez trois queues de veau que vous coupez en deux, faites-les blanchir un inſtant à l'eau bouillante, mettez-les dans une petite marmite avec du bouillon bien gras, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, trois clous de giroſle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, baſilic, ſel, poivre, un oignon, une carote, un panais; faites bouillir juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites & qu'il reſte très-peu de ſauce, retirez-les pour les refroidir, paſſez la ſauce dans un tamis clair pour que la graiſſe paſſe avec, il faut qu'il ne reſte qu'environ un bon demi-verre, mettez-la dans une caſſerole avec trois jaunes d'œufs délayés avec une bonne pincée de farine; faites-la lier ſur le feu, qu'elle ſoit un peu épaiſſe, enſuite vous y trempez les queues de veau & les pannez à meſure avec de la mie de pain; mettez-les ſur le plat que vous devez ſervir, & leur faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere; ſervez-les avec une ſauce piquante comme la premiere que vous trouverez à l'article des ſauces.

Préparées de cette façon, vous pouvez les faire griller & les ſervir avec la même ſauce.

Queues de veau aux choux & petit lard.

Entrée. Prenez deux queues de veau que vous coupez en deux, faites-les blanchir un inſtant avec une demi-livre de petit lard coupé

en tranches tenant à la couenne, après vous ferez auſſi blanchir la moitié d'un gros chou coupé en quatre morceaux; quand il aura blanchi un quart d'heure, retirez-le à l'eau fraîche, & le preſſez bien, ôtez les trognons & le ficelez, mettez les queues dans une petite marmite avec le petit lard ficelés, & les choux, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, trois clous de girofle, un petit morceau de muſcade, mouillez avec du bouillon, un peu de ſel, gros poivre, faites bouillir à petit feu juſqu'à ce que les queues ſoient cuites, retirez le tout de la marmite pour l'égoutter & eſſuyer de ſa graiſſe, dreſſez les queues entre-mêlées de choux, le petit lard par-deſſus, mettez du coulis ce qu'il en faut pour une ſauce dans une caſſerole avec un peu de beurre, peu de ſel, & gros poivre, faites lier ſur le feu, verſez ſur les choux & la viande; ſi vous n'avez point de coulis, prenez un peu de cuiſſon des choux que vous paſſez au tamis & bien dégraiſſée, mettez-la dans une caſſerole avec un peu de beurre manié de farine, faites lier ſur le feu; ſi vous voulez ſervir dans une terrine, il faut que la ſauce ſoit plus grande.

Les queues de veau ſe mettent auſſi étant cuites à la braiſe comme la langue de bœuf, page 33, avec différens ragoûts de légumes.

Caſſerole.

Entrée. Faites cuire aux trois quarts une demi-livre de riz, dans une petite marmite avec du bouillon, du lard fondu; quand il

eſt preſque cuit, bien épais & fort gras, mettez-en de l'épaiſſeur de deux écus dans le fond du plat que vous devez ſervir, qui doit être d'argent, ou d'une fayance qui ſouffre le feu ; mettez ſur le riz telle viande que vous jugerez à propos, ou même pluſieurs mêlées enſemble ; il faut qu'elles ſoient cuites dans une bonne braiſe & aſſaiſonnées de bon goût, couvrez tout le deſſus avec du riz, de façon que l'on ne voie point la viande, uniſſez avec un couteau, mettez votre plat ſur une cendre chaude, couvrez avec un couvercle de tourtiere, un bon feu deſſus, vous le laiſſerez juſqu'à ce que le riz ſoit d'une belle couleur dorée ; en ſervant, vous renverſez la graiſſe qu'il peut y avoir, & ſervirez à ſec, ou ſi vous voulez, vous pouvez mettre une petite ſauce dans le fond. Vous pouvez encore ſervir de cette façon toutes ſortes de ragoûts qui vous ont déja ſervi, pourvu que la ſauce en ſoit très-courte.

Riſoles.

Hors-d'œuvre. Les riſoles ſe peuvent faire avec toutes ſortes de farces comme celle aux petits pâtés. Vous pouvez auſſi les faire avec des reſtes de viande cuite à la broche, que vous coupez en petits morceaux de la groſſeur d'un pois, paſſez les ſur le feu avec un bon morceau de beurre, perſil, ciboule hachés, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon, ſel, gros poivre, faites réduire à courte ſauce, qu'elle ſoit ſi liée qu'elle s'attache à la viande, mettez

refroidir, faites une pâte avec de la farine; un peu de beurre, de l'eau & du sel fin, paîtrissez la & la battez avec le rouleau aussi mince qu'une piece de vingt-quatre sols, mettez votre viande dessus par petits tas de distance d'un bon doigt de l'un à l'autre, mouillez la pâte tout autour de la viande, mettez une abaisse de pâte sur la viande pareille à celle de dessous & légérement mouillée, pincez-en tous les tours avec les doigts pour les bien coller ensemble, coupez-les ensuite avec une videlle ou un couteau, faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, servez pour hors-d'œuvre.

Vous pouvez aussi en faire avec un reste de hachis.

Hachis avec toutes sortes de viandes.

Hors-d'œuvre. Prenez telles viandes de boucherie que vous voudrez, volaille, ou gibier cuit à la broche, & même de plusieurs mêlées ensemble si vous n'en avez point assez d'une même sorte, hachez les très-fin, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboule, deux échalotes hachées très-fin, passez-les sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de bouillon & autant de jus, sel, gros poivre; faites bouillir un quart-d'heure, mettez-y ensuite la viande pour la faire chauffer sans qu'elle bouille, crainte qu'elle ne se racornisse, ou si vous voulez qu'elle bouille, au cas que votre viande soit dure, il faut faire bouillir au moins une heure à très-petit

feu, & pour lier la ſauce, vous y ajouterez un peu de coulis, ſi vous n'en avez point, vous y mettrez deux pincées de chapelure de pain bien fines; en ſervant le hachis pour la bonne mine, vous y mettrez autour des croûtons de pain frit comme aux épinards.

CHAPITRE VI.

Du cochon & de ſon utilité.

LE cochon eſt d'un goût fort agréable, on ne ſauroit travailler la cuiſine à ſon point ſans en faire uſage, cependant j'en uſerai peu, parce que ſa chair eſt nourriſſante, difficile à digérer, & lâche le ventre.

Comme tout ſert dans le cochon, j'en ferai un petit abrégé pour contenter ceux qui n'en craignent point la nourriture.

De la tête de cochon.

Gros entremets. Elle ſe met en hure de ſanglier.

Faites-la brûler à un feu clair ſur le fourneau bien ardent, & la frottez à force de bras avec une brique, & enſuite avec un couteau.

Après qu'elle eſt nette, deſoſſez-la à moitié ſans ôter la peau, piquez-la en dedans avec du gros lard; aſſaiſonnez de ſel, épices mêlées, perſil, ciboule, champignons, ail, le tout haché.

Enveloppez le tout avec un linge blanc,

ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braife faite avec bouillon, vin rouge, un gros bouquet garni, oignons, racines, sel & poivre.

Quand elle eſt cuite, laiſſez-la refroidir dans ſa braiſe, & la ſervez ſur une ſerviette pour entremets du milieu. *Elle ſe ſert encore en ballon.*

Des oreilles, de la langue & des pieds de cochon.

Entremets. Les oreilles ſe font cuire à la braiſe, faite comme celle de la tête ; quand elles ſont cuites il faut les panner & les faire griller : ſervez-les à ſec.

L'on en fait auſſi des menus droits. Voyez palais de bœuf en menus droits, & les faites de même. *Elles ſont encore bonnes ſalées & ſumées.*

Entremets. La langue ſe met à la braiſe avec des ſauces piquantes, & mieux elle ſe mange ſalée & ſumée.

Les pieds s'accommodent comme les oreilles.

De la freſſure, panne, crépine & boyaux.

Les boyaux ſervent à faire toutes ſortes de boudins, andouilles & ſauciſſes.

La freſſure ſe peut accommoder de la même façon que la freſſure de veau. Voyez ci-devant page 87.

La panne ſert à faire du ſain-doux, des ſauciſſes, & beaucoup de différentes farces.

La crépine eſt utile pour faire des entrées en crépine ; *pour le lard* l'on ne peut s'en paſſer à la cuiſine.

Des jambons, comment les accommoder.

La cuiſſe & l'épaule ſe mettent en jambons, il faut les ſaler & fumer.

Pour cet effet vous faites une ſaumure avec du ſel & du ſalpêtre, & toutes ſortes d'herbes odoriférentes, comme thym, laurier, baſilic, baume, marjolaine, ſarriette, genievre, que vous mouillerez avec moitié eau & moitié lie de vin, laiſſez infuſer toutes ces herbes dans la ſaumure pendant vingt-quatre heure, enſuite vous la paſſerez au clair & mettrez tremper les jambons dedans pendant quinze jours.

Enſuite vous les tirerez de la ſaumure pour les faire égoutter : après les avoir bien eſſuyés, vous les mettrez fumer à la cheminée.

Quand ils feront ſecs, pour les conſerver, vous les frotterez avec de la lie de vin & du vinaigre, & mettrez par deſſus de la cendre.

Gros entremets. Quand vous les voulez faire cuire, vous en ôtez le mauvais ſans rien ôter de la couenne ; faites-les deſſaler dans de l'eau deux ou trois jours, ſuivant qu'ils ſont nouveaux & que vous les jugez aſſez deſſalés, enveloppez-les d'un torchon blanc & les mettez dans une marmite pas plus large que le jambon, mettez-y deux pintes d'eau & autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes ; faites cuire votre jambon pendant cinq ou ſix heures à très-petit feu.

Quand il eſt cuit, laiſſez-le refroidir dans ſa cuiſſon, vous le retirez enſuite & enlevez doucement

doucement la couenne ſans ôter de la graiſſe; mettez par-deſſus la graiſſe, du perſil haché, avec un peu de poivre, & après de la chapelure de pain, par deſſus la pêle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graiſſe, & prenne une belle couleur.

Servez froid ſur une ſerviette pour gros entremets.

Quand les jambons ſont nouveaux & petits, vous pouvez les faire cuire à la broche & les ſervir chauds ou froids pour entremets; faites attention qu'ils ſoient beaucoup plus deſſalés pour la broche que pour la braiſe.

De la poitrine & échinée, carré de cochon.

La poitrine ſe met en petit ſalé, le filet, le carré & l'échinée ſe mettent en côtelettes ou à la broche, avec une ſauce à la moutarde ou ragoût de petits oignons.

Côtelettes de porc frais en ragoûts.

Entrée. Coupez en côtelettes un carré de porc frais, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, peu de ſel & du poivre; ayez un ris de veau que vous faites blanchir; coupez en gros dez, mettez-le dans une caſſerole avec des champignons, quelques foies de volaille, un peu de beurre, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié bouillon, un verre de vin blanc, & du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle, laiſſez cuire & réduire à courte-ſauce, ſervez ſur les côtelettes. Vous

pouvez encore paſſer les côtelettes de la même façon que le ragoût, & quand elles ſont cuites à plus de moitié, vous y mettrez le ris, le foie & les champignons avec le même aſſaiſonnement.

Comment faire le petit ſalé de cochon.

Toutes ſortes d'endroits du cochon ſont bons pour faire du petit ſalé; le filet eſt eſtimé le meilleur; vous coupez les morceau de la groſſeur que vous voulez, vous les mettez dans un pot ou autre vaiſſeau de terre bien vernifé, & alternativement ſur une couche de viande de cochon, mettez un léger lit de ſel pilé, quand le vaiſſeau eſt plein, bouchez-le bien de crainte qu'il ne prenne le goût d'évent; vous pouvez vous en ſervir au bout de cinq ou ſix jours; ſi vous voulez le garder longtems, vous y mettez un peu plus de ſel; obſervez, que plus le ſalé eſt nouveau, meilleur il eſt; vous vous en ſervez enſuite, ſoit pour le manger avec de la purée de pois, ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navets: de telle façon que vous l'employiez, ne mettez point de ſel dans le ragoût que vous deſtinez à manger avec, & ſi votre ſalé avoit pris trop de ſel, faites-le tremper dans de l'eau tiéde auparavant que de le faire cuire, juſqu'à ce qu'il ſoit au degré de ſel que vous le voulez.

Comment faire le lard & le ſain-doux.

Prenez le lard de deſſus le porc, ne laiſſez de chair que le moins que vous pouvez, arrangez-le ſur des planches dans la cave & mettez

une livre de sel pilé sur dix livres de lard, après l'avoir frotté de sel par-tout, vous le mettrez l'un sur l'autre, chair contre chair. Mettez des planches sur le lard & des pierres sur les planches pour le charger, afin que le lard en soit plus ferme; vous le laissez au moins quinze jours dans le sel & le suspendez ensuite dans un endroit sec pour le faire sécher.

Le sain-doux se fait après avoir épluché la panne, c'est-à-dire, ôtez les peaux qui s'y trouvent, coupez la panne par petits morceaux, mettez dans un chauderon avec un demi-setier d'eau, un oignon piqué de clous de girofle, faites-la fondre à tres-petit feu jusqu'à ce que les grignons qui ne se fondent point commencent à se colorer, pour lors vous le retirez du feu & le laisserez refroidir à moitié, & le passerez ensuite dans un vaisseau de terre pour le mettre au froid.

Boudin de cochon & de sanglier.

Hors-d'œuvre. Prenez de l'oignon que vous hachez & le faites cuire avec un peu d'eau & de la panne; quand il est bien cuit & qu'il ne reste que de la graisse, vous prenez de la panne que vous coupez en dez, mettez-la dans la casserole où est votre oignon avec du sang & le quart de crême; assaisonnez de sel fin, épices mêlées, maniez bien le tout ensemble & l'entonnez dans des boyaux que vous aurez coupés auparavant de la longueur que voulez faire les boudins, ne les emplissez point trop de crainte qu'ils ne crêvent en cuisant; ficelez les deux bouts de chaque

boyau; vous les faites ensuite cuire dans l'eau bouillante; il faut un quart-d'heure pour les cuire: pour voir s'ils sont cuits, vous en tirerez un avec l'écumoire & le piquerez avec une épingle, si le sang ne sort plus & que ce soit de la graisse, c'est une preuve qu'ils sont cuits; mettez-les ensuite refroidir pour les faire griller quand vous voudrez les servir.

La même façon se pratique pour le boudin de sanglier.

Boudin blanc à la bourgeoise.

Hors-d'œuvre. Mettez sur le feu une chopine de bon lait que vous faites bouillir, & y mettez après une bonne poignée de mie de pain, sassez à la passoire, faites bouillir ensemble en les tournant souvent, principalement sur la fin, jusqu'à ce que la mie de pain ait bu tout le lait & qu'elle soit bien épaisse, mettez-la refroidir, coupez une demi-douzaine d'oignons en petit dez & les faites cuire à petit feu, sans qu'ils soient colorés, avec un morceau de beurre, ensuite vous avez une demi-livre de panne hachée, que vous mêlez avec les oignons, après qu'ils sont ôtés du feu, mettez-y aussi la mie de pain avec six jaunes d'œufs, un peu plus d'un demi-setier de crême; délayez le tout ensemble, assaisonnez de sel fin, fines épices, prenez des boyaux de cochon bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voudrez faire vos boudins, ne les emplissez qu'aux trois quarts, liez le bout; quand ils seront tous finis, faites bouillir de l'eau: quand elle est bouillira fort,

mettez-y doucement les boudins & les faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits, il ne faut qu'un quart-d'heure, ce que vous connoîtrez en les piquant avec une épingle, il en sortira de la graisse : retirez-les doucement avec une écumoire, mettez-les dans l'eau fraîche, faites-les égoutter, & les ferez griller dans une caisse de papier, ensuite vous les ôtez de la caisse pour les servir chaudement.

De la façon d'accommoder le sang de veau, de cochon, d'agneau, sans faire de boudins.

Hors-d'œuvre. Vous prenez de l'oignon que vous coupez en petit dez que vous faites cuire dans une casserole sur le fourneau ou dans une poële sur le feu, avec du beurre ou du saindoux, tenez votre oignon fort gras, quand il est cuit mettez-y le sang, remuez-le doucement sur le feu comme vous feriez des œufs brouillés, assaisonnez-le de sel & de poivre; si cette façon n'est point si appétissante que le boudin, le goût en est de même & se trouve fait dans le moment sans dépense.

Façons de faire toutes sortes de cervelas.

Entrée. Communément l'on prend de la chair de porc la plus tendre & la plus entrelardée; si vous les voulez faire d'autre viande, soit veau, lievre, ou lapin, vous aurez soin que votre viande soit bien nourrie de lard, vous prendrez donc la viande, selon la quantité de cervelas que vous voudrez faire; hachez-la & mettez avec un peu de persil, ciboule hachés, sel, épices mêlées; prenez

des boyaux de telle grosseur que vous jugerez à propos, rempliſſez-les de viande & les ficelez par les deux bouts, mettez-les fumer à la cheminée deux jours, & les faites enſuite cuire deux ou trois heures, ſuivant leur groſſeur, dans un bouillon ſans ſel : ſi vous voulez faire des cervelas à l'oignon, vous prenez des oignons ſuivant la quantité de viande que vous aurez ; il faut les hacher & les faire cuire avec du lard fondu ou du ſain-doux ; quand ils ſont cuits aux trois quarts, vous les mettez avec la viande, & finirez vos cervelas comme il eſt dit ci-devant, ſi vous voulez faire des cervelas aux truffes, vous hacherez la viande & y mettrez enſuite des truffes ; hachez la quantité que vous jugerez à propos ſans les faire cuire, & finirez vos cervelas de la même façon.

Façons de faire toutes ſortes de ſauciſſes.

Hors-d'œuvre Prenez de la chair de porc, où il y a plus de gras que de maigre, hachez-la, mettez-y perſil, ciboule hachés, aſſaiſonnez de ſel, & fines épices, entonnez le tout dans des boyaux de veau ou de cochon, ficelez les ſauciſſes de la longueur que vous voulez, faites-les griller, vous leur donnez le goût que vous jugez à propos, comme truffes, échalotes. Si c'eſt aux truffes vous en hachez avec la chair ſuivant la quantité que vous voulez ; l'échalote, vous en mettez très-peu, de crainte que le goût ne domine. Les ſauciſſes plates ſe font de la même façon, à la différence que vous mettez la viande dans une crepine

de porc & les grillez de la même façon.

Andouilles de cochon.

Hors-d'œuvre. Prenez des boyaux gras de cochon, après qu'ils seront bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire les andouilles. Faites-les tremper dans de l'eau où il y a un quart de vinaigre, du thym, laurier, basilic, pour faire perdre leur goût de charcuiterie : vous prenez ensuite une partie de ces boyaux que vous coupez en filets, de la panne en filets, des morceaux de porc en filets, assaisonnez le tout ensemble avec du sel & fines épices, mêlez avec un peu d'anis, remplissez ensuite vos boyaux aux deux tiers; de crainte qu'ils ne crevent en cuisant, s'ils étoient trop pleins : ficelez-les par les deux bouts, faites-les cuire avec moitié eau & moitié lait, sel, thym, laurier, basilic, un peu de panne pour les nourrir; quand elles sont cuites, laissez-les refroidir dans leur cuisson; quand vous les voulez servir, vous les faites griller & les servez pour hors-d'œuvre.

Jambon en cincarat.

Entremets. Prenez du jambon que vous coupez en tranches fort minces, mettez-les dans une casserole, ou dans une poële avec un peu de gras de jambon ou du lard; faites cuire à petit feu. Quand il est cuit, vous dressez le jambon dans un plat, & mettez dans la même casserole un peu d'eau, un filet de vinaigre, & du poivre concassé : il

faut détacher ce qui reste dans la casserole, en remuant votre sauce avec une cuiller, & la servez sur le jambon.

Du cochon de lait.

Le cochon de lait se fait cuire à la broche.

Quand il est bien échaudé & troussé, vous lui coupez un peu la peau à la tête, aux épaules & à la cuisse, pour que la peau ne se déchire point.

Quand il est au feu, frottez-le souvent avec de l'huile pour que la peau soit croquante; il faut le manger sortant de la broche, sinon la peau se ramollit & n'a plus le même goût.

Cochon de lait par quartier au pere Douillet.

Gros entremets froid. Faites d'abord un bon bouillon avec un trumeau de bœuf, un jarret de veau & deux pieds, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, la moitié d'une muscade, oignons, racines; la viande étant cuite, passez le bouillon au tamis, mettez le cochon de lait dans un vaisseau proportionné à sa grandeur, avec quatre grosses écrevisses & le bouillon que vous avez passé, ajoutez-y une chopine de vin blanc, sel, gros poivre, faites-les cuire pendant une heure & demie, ensuite vous en passez la cuisson dans un tamis, dégraissez-la & la mettez sur un fourneau pour la faire éclaircir comme une gelée, en y mettant la moitié d'un citron, la peau ôtée, & six blancs d'œufs fouettés avec les coquilles; quand elle est elle claire & qu'elle a assez de corps, passez-la au travers d'une serviette, mettez le co-

chon de lait dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur, les quatre écreviſſes en deſſous avec des branches de perſil, verſez la gelée ſur le cochon pour le mettre au frais; quand la gelée eſt bien priſe, vous trempez le cul du vaiſſeau dans de l'eau chaude, & le renverſez promptement ſur le plat que vous devez ſervir & une ſerviette deſſous.

Cochon de lait en blanquette.

Hors-d'œuvre ou entrée. Il faut prendre les débris d'un cochon de lait que l'on a ſervi rôti, coupez-les en filets minces, mettez dans une caſſerole gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, avec des champignons coupés en filets minces; un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, thym, baſilic, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, ſel, gros poivre, faites bouillir à petit feu & réduire à moitié; ôtez le bouquet & y mettez les filets de viande; faites chauffer ſans bouillir, enſuite vous y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées à bouche de verjus & autant de bouillon, faites lier ſur le feu ſans bouillir. Servez chaudement.

Cochon de lait en galentine.

Gros entremets froids. Quand il eſt bien échaudé il faut le déſoſſer à forfait, l'étendre ſur un linge blanc & mettre deſſus une bonne

farce de viande assaisonnée de bon goût, que vous étendez de l'épaisseur d'un gros écu, mettez sur cette farce une rangée de lardons de jambon, une de lard, une de truffes, une de jaunes d'œufs durs, couvrez tous ces lardons avec un peu de farce, ensuite vous roulez le cochon de lait en prenant garde de déranger les lardons, enveloppez-le de bardes de lard, & d'une étamine, serrez-le fort avec de la ficelle & le faites cuire pendant trois heures avec moitié bouillon & moitié vin blanc, sel, gros poivre, racines, oignons, un gros bouquet de persil, ciboule, échalotes, ail, girofle, thym, laurier, basilic; quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson, & le servez froid pour entremets. Toutes sortes de galentines se font de même.

Cochon de lait à la Lyonnoise.

Gros entremets froid. Après l'avoir bien échaudé & vuidé, il faut le désosser à forfait, à la réserve de la tête & des pieds, faites une farce de cette façon : mettez dans une casserole une pinte de bon lait; quand il bout, mettez-y près d'une demi-livre de mie de pain que vous faites bouillir jusqu'à ce qu'elle ait bu tout le lait & qu'elle soit bien épaisse; ayez soin de la remuer souvent sur la fin, de crainte qu'elle ne s'attache, mettez-la refroidir, prenez de la rouelle de veau environ une livre & autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble, & y mettez ensuite de la mie de pain, avec persil, ciboule; deux échalotes, champignons, le tout haché très-

fin, sel, poivre, quatre œufs, blancs & jaunes, coupez en gros dez le foie du cochon de lait, & presque autant de jambon crud, pour les mêler avec la farce, mettez le tout dans le corps du cochon; cousez-le & le troussez comme pour le mettre à la broche, mettez dessus des bardes de lard; il faut l'envelopper d'une serviette, le ficeler & le faire cuire comme le précédent; vous le servirez de même sur une serviette ponr entremets froid.

Cochon de lait en pâté froid.

Pour faire ce pâté froid, vous suivrez ce qui est expliqué dans l'article des pâtés.

Fromage de cochon.

Gros entremets froid. Prenez une tête de cochon bien nettoyée; désossez-la à forfait, levez toute la chair & le lard sans couper la couenne, coupez la chair en filets très-minces, faites-en autant au lard, mettez le maigre à part sur un plat bien étendu & le gras dans un autre, coupez les oreilles aussi en filets, assaisonnez le tout des deux côtés avec du sel fin, du gros poivre, thym, laurier, basilic, six clous de girofle, deux pincées de coriandre, la moitié d'une muscade, le tout haché très-fin, deux gousses d'ail, quatre échalotes aussi hachées, une demi-poignée de persil en feuilles entieres, mettez la peau de la hure dans une casserole ronde, arrangez tous vos filets de viande en mettant un lit de vinaigre & quelques tranches de jambon si vous en avez, des feuilles de persil, arran-

gez proprement, continuez de cette façon jusqu'à la fin, vous coudrez la couenne en la plissant comme une bourse, enveloppez-la d'un torchon blanc que vous serrerez fort avec de la ficelle; mettez ce fromage dans une marmite juste à sa grandeur, pour le faire cuire pendant six ou sept heures avec du boullon, une pinte de vin blanc, de l'oignon, racine, thym, laurier, basilic, une gousse d'ail, sel, poivre; lorsqu'il est cuit, vous l'égouttez & le mettez dans un vaisseau juste à sa grandeur & bien rond, couvrez-le avec un couvercle & un poids très-lourd dessus pour lui faire prendre la forme que vous voulez, jusqu'à ce qu'il soit froid; vous le servirez pour gros entremets.

CHAPITRE VII.

De l'agneau.

QUOIQUE l'agneau ne soit pas des plus excellens à travailler en cuisine, à cause de son goût insipide, parce que c'est une viande qui n'est point faite, je ne laisserai pas d'expliquer les différentes parties dont on fait usage.

Issus d'agneau à la bourgeoise.

Hors-d'œuvre. Sous le nom d'issus, l'on comprend la tête, le foie, le cœur, le mou, & les pieds

Vous ôtez les mâchoires & le museau;

faites-les dégorger dans de l'eau avec le reste de l'issu coupé par morceaux, faites-les blanchir un moment, & faites cuire à petit feu avec du bon bouillon, un peu de bon beurre, un bouquet garni, sel, poivre.

Quand il est cuit, délayez trois jaunes d'œufs avec un peu de lait, & faites lier votre sauce sur le feu, mettez-y après un filet de verjus, dressez la tête dans le plat que vous devez servir, découvrez la cervelle, mettez le restant autour, & la sauce par-dessus.

Tête d'agneau de plusieurs façons.

Vous prenez deux têtes d'agneau que le collet tienne avec; vous ôtez les mâchoires & le museau; faites-les blanchir & cuire dans une braise blanche, comme aux oreilles de veau.

Vous les mettez dans une marmite avec du bouillon, un gros bouquet garni, sel, poivre, racines, oignons, du verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches la peau ôtée, faites-les cuire à petit feu, quand elles sont cuites, découvrez les cervelles & les dressez dans le plat que vous devez servir, & dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme sauce à l'espagnole, sauce à la ravigote, sauce à la poivrade liée, sauce à la pluche-verte.

Ou plus simplement, vous prenez du bouillon de leur cuisson, prenez garde qu'il ne soit trop salé, delayez-le avec trois jaunes d'œufs,

une pincée de persil haché, faites-les lier sur le feu, & servez dessus les têtes.

Vous pouvez encore à la place de sauce, y mettre un ragoût de crête, ou un salpicon, ou un ragoût de truffes.

L'on fait aussi des potages à la tête d'agneau, qui sont au blanc.

Quartier d'agneau, comment le servir.

Le quartier de devant est plus délicat que celui de derriere.

Il se sert ordinairement rôti pour un plat de rôt.

Vous le servez aussi en fricandeau. Voyez fricandeau, page 111.

Pour le bien glacer, prenez la glace qui est dans la casserole avec le dos d'une cuiller, & l'étendez sur l'agneau.

Vous pouvez aussi le servir en fricandeau avec un ragoût d'épinards, ou cuit à la braise avec un ragoût de cornichons.

Vous en faites aussi des entrées à l'Angloise, qui se font en mettant les côtelettes sur le gril, comme les côtelettes du mouton.

Et le reste du quartier vous le faites cuire à la broche.

Quand il est froid, vous en faites un hachis & les côtelettes autour.

Le quartier de devant se déguise aussi.

Quand il est cuit à la broche & qu'il a servi déja sur table, vous le coupez par filets & le mettez en *blanquette*, ou à la *bechamel*. Voyez ci-après.

Filets d'agneau en blanquette.

Hors d'œuvre. Vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, des champignons, coupés en filets, un bouquet garni, passez-les sur le feu, & y mettez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, faites cuire les champignons jusqu'à ce qu'il n'y ait plus guere de sauce.

Mettez dedans les filets d'agneau cuits à la broche, coupés en petits morceaux minces, avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait; faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, assaisonnez-la de bon goût; mettez dedans un filet de verjus ou un filet de vinaigre en servant.

Filets d'agneau à la bechamel.

Hors-d'œuvre. La bechamel n'est autre chose que de faire réduire de la crême, jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour faire une sauce.

Quand elle commence à s'épaissir, tournez-la toujours pour qu'elle ne soit point en grumeaux.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y les filets coupés, comme il est dit pour la blanquette; faites-les chauffer sans qu'ils bouillent, assaisonnez-les de bon goût, & les servez. *Toutes sortes* de filets à la bechamel se font de la même façon.

Du quartier d'agneau de derriere.

Le quartier d'agneau de derriere se met ordinairement à la broche; *il se met aussi* farci en dedans, cuit à la braise & servi avec un ragout d'épinards.

Cuit à la braiſe & refroidi, vous en tirez des filets, que vous mettez en blanquette ou à la bechamel, comme il eſt dit ci-devant.

Uſage des ris d'agneau.

Ils ſe ſervent de la même façon que les ris de veau. Voyez les ris de veau, page 109.

Pieds d'agneau gratinés.

Entremets. Faites cuire dans une bonne braiſe une douzaine de pieds d'agneau, & dix-huit ou vingt petits oignons blancs, faites un petit gratin avec de la mie de pain, un peu de fromage rapé, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs, mêlez le tout enſemble, & l'étendez ſur le fond du plat que vous devez ſervir, mettez ce plat ſur une cendre chaude pour faire cuire & un peu attacher ce gratin, dreſſez-y deſſus les pieds d'agneaux, entre-mêlés de petits oignons, faites encore un peu mijoter ſur le feu, après vous en égouttez la graiſſe, & ſervez deſſus une bonne ſauce de blond de veau.

La langue; les pieds & la queue, s'accommodent comme ceux de mouton.

CHAPITRE VIII.

De la volaille en général.

JE me ſuis aſſez étendu ſur la viande de boucherie, que nous appellons groſſe viande, pour donner une inſtruction des changemens que l'on en peut faire.

Il eſt tems de paſſer préſentement à des viandes plus délicates.

Je commencerai par le poulet, puiſqu'il eſt le meilleur pour la ſanté, ſa chair eſt nourriſſante & facile à digerer, c'eſt une des premieres nourriture en viande que l'on ordonne aux malades.

Toute la volaille doit être plumée ſi-tôt qu'elle eſt tuée, il ne la faut point mettre dans l'eau chaude pour la plumer, elle ſe plume à ſec. Il ne la faut vuider qu'après qu'elle eſt flambée : vous la flambez ſur un fourneau bien allumé de charbon, il faut la paſſer légérement ſur la flamme, qu'elle n'ait que le tems de brûler les poils qui reſtent : ſi vous n'avez point la commodité d'un fourneau allumé, prenez ſimplement une feuille de papier que vous brûlez deſſous les poils, vous la vuidez enſuite; pour cet effet, vous coupez la peau de la volaille ſur le derriere du cou : détachez légérement la poche d'avec la peau pour l'ôter ſans déchirer la volaille, paſſez enſuite votre doigt dans le trou du briquet, tournez-le en le courbant, pour détacher ce qui eſt dans le corps, cela vous donnera la facilité de faire ſortir les boyaux, foie & gigier, vous agrandirez enſuite le trou auprès du croupion, & vuiderez doucement la volaille pour ne la point déchirer; vous aurez ſoin d'ôter l'amer du foie & le dedans du gigier. Toutes ſortes de volaille & de gibier ſe flambent & ſe vuident de la même façon; ſi c'eſt pour rôtir, & ſervir pour un

plat de rôt, il ne faut point les flamber : vuidez-les comme je viens de marquer, faites-les refaire sur de la braise, essuyez-les bien avec un torchon, épluchez-les, vous les barderez ensuite ou piquerez comme vous jugerez à propos.

Différentes façons de poulets.

Entrée. Nous en avons de quatre sortes, qui sont, les poulets gras, les poulets aux œufs, les poulets à la reine, & les poulets communs.

Le poulet à la reine est le plus petit & le plus estimé.

Le poulet aux œufs est après.

Le poulet gras qui est le plus fort, est très-estimé, quand il est choisi bien blanc en chair & en graisse.

Fricassée de poulets.

Entrée. Prenez deux poulets communs, bien en chair, que vous flambez, épluchez & vuidez, coupez-les par membres, & les mettez tremper dans une eau un peu tiéde pour les faire dégorger, vous y mettez aussi les foies après avoir ôté l'amer, les gigiers que vous fendez pour ôter ce qui est dedans, les pattes que vous mettez sur de la braise pour ôter la peau, il faut couper les argots, les cous dont vous coupez la moitié de la tête, vos poulets etant bien dégorgés, mettez-les égoutter sur un tamis ou dans une passoire, mettez-les dans une casserole avec un morceau de bon beurre, bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, un peu de

thym, du basilic, deux clous de girofle, des champignons, une tranche de jambon si vous en avez, passez le tout sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce, vous y mettez une bonne pincée de farine, & mouillez avec un peu d'eau chaude, assaisonnez de sel, gros poivre, faites cuire & réduire à peu de sauce. Lorsque vous êtes prêt à servir, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs, délayez avec de la crême ou du lait; faites lier sur le feu sans bouillir, parce que votre sauce tourneroit, mettez-y un jus de citron ou un filet de vinaigre, dressez votre fricassée, les abatis dans le fond, les cuisses & les aîles dessus, arrosez par-tout avec la sauce & les champignons. Si vous voulez votre fricassée d'un plus beau blanc, vous ôtez la peau des poulets avant que les couper par membres.

Entrée. *Vous les mettez aussi* au roux avec des culs d'artichaux à moitié cuits, vous coupez le poulet par membres, passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, & les morceaux d'artichaux, mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, un peu de jus & un demi-verre de vin blanc; faites bouillir à petit feu, dégraissez la sauce.

Quand le poulet est cuit, servez à courte sauce & assaisonnez d'un bon sel; *vous servez aussi les poulets en fricandeau*, *que vous faites comme les fricandeaux de veau*, page 111.

Fricassée de poulets à la Bourdois.

Entrée. La fricassée de poulets à la Bourdois, se fait de la même façon que la précédente, avec cette différence que quand elle est dressée sur son plat, vous la pannez de mie de pain, mettez sur la mie de pain des petits morceaux de beurre gros comme un pois; faites prendre une couleur dorée dessous un couvercle de tourtiere ou dans un four, servez chaudement; cette façon est bonne pour masquer une fricassée que l'on a desservi de la table.

Poulet à la Tartare.

Entrée. Flambez & vuidez-le, faites-le refaire sur le feu & le coupez par moitié, cassez-lui un peu les os & les faites mariner avec du bon beurre frais que vous faites fondre; mettez avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre, trempez-le dans le beurre & le pannez de mie de pain, faites-le grille à petit feu, & servez à sec, ou une bonne petite sauce claire.

Poulets en caisse.

Entrée. Ayez deux poulets que vous flambez, vuidez & troussez les pattes dans le corps, laissez les aîles & applatissez un peu les poulets, faites-les mariner avec persil, ciboule, échalote, ail, le tout entier; de l'huile fine, sel, gros poivre; faites une caisse de papier, mettez-y les poulets avec tout leur assaisonnement, & les couvrez de bardes de lard & du papier; faites-les cuire à petit

feu sur le gril ou dessous un couvercle de tourtiere ; quand ils seront cuits, ôtez les fines herbes & les bardes de lard, servez dans la caisse, en mettant quelques gouttes de verjus sur les poulets ; vous pouvez aussi les ôter de la caisse & les servir avec la sauce que vous voudrez.

Poulets aux choux-fleurs.

Entrée. Ayez deux moyens poulets assez bons pour être cuits à la broche, après les avoir flambés, épluchés & vuidés, ôtez l'amer des foies pour les hacher & les mêler avec un morceau de beurre, persil, ciboule hachés ; sel, gros poivre, mettez cette petite farce dans le corps, laissez les pattes & les troussez en dindonneau ; faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec un peu de beurre ou du sain-doux, ensuite vous les enveloppez avec un peu de lard & du papier beurré pour les faire cuire à la broche : la cuisson faite, dressez-les dans le plat que vous devez servir, placez autour des choux-fleurs bien égouttés, que vous aurez fait cuire avec de l'eau, un peu de beurre & du sel, versez dessus une sauce faite avec un peu de coulis, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, sel, gros poivre ; faites-la bouillir.

Poulets à la poële.

Entrée. Flambez & épluchez deux moyens poulets, fendez-les en deux par le milieu de l'estomac, vuidez-les & les passez dans une casserole avec un morceau de beurre, une

pointe d'ail, deux échalotes, des champignons, persil, ciboule, le tout haché; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte sauce; dégraissez avant que de servir.

Poulets au fromage.

Entrée. Flambez & épluchez des poulets, après les avoir vuidés & troussé les pattes dans le corps, vous les fendez un peu sur le dos & les applatissez avec le couperet; faites les revenir dans une casserole avec un peu de beurre; mouillez avec un demi verre de vin blanc & autant de bouillon: mettez-y un bouquet de persil, ciboule une demi gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi feuille de laurier, thym, basilic, peu de sel, gros poivre; faites cuire une heure à petit feu, qu'il ne fasse que mijoter, ensuite vous ôtez les poulets & mettez dans la sauce gros comme une noix de bon beurre, manié d'une bonne pincée de farine; faites-la lier sur le feu; prenez le plat que vous devez servir, mettez une partie de cette sauce dans le fond, & sur la sauce une petite poignée de fromage de Gruyere rapé, mettez les poulets dessus, & sur les poulets, vous y mettrez le restant de la sauce, & ensuite autant de fromage de Gruyere rapé que vous avez mis dessous, mettez le plat sur un petit feu doux & un couvercle de tourtiere avec du feu; quand ils seront d'une belle couleur dorée & plus

de ſauce, ſervez chaudement Si votre fromage eſt fort de ſel, il n'en faut point mettre dans la cuiſſon des poulets.

Poulets à l'eſtragon.

Entrée. Faites blanchir un demi-quart d'heure, une bonne pincée de feuilles d'eſtragon, retirez-le à l'eau fraîche, hachez-le fin après l'avoir preſſé, flambez & épluchez deux poulets, vuidez-les & en prenez les foies que vous hachez, & les mêlez avec un morceau de beurre, le quart de l'eſtragon haché, ſel, gros poivre, mettez cette petite farce dans le corps des poulets, mettez-les dans une caſſerole après les avoir trouſſés avec leurs pattes pour les faire revenir dans de la graiſſe ou du beurre, mettez une barde ſur l'eſtomac & les faites cuire à la broche enveloppés de papier; quand ils ſeront cuits, mettez le reſte de l'eſtragon haché dans une caſſerole, avec deux fois gros comme une noix de bon beurre, manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de jus, deux cuillerées de bouillon, un filet de vinaigre, ſel, gros poivre; faites lier la ſauce ſans bouillir, de crainte que les œufs ne tournent. Servez ſur les poulets.

Poulets en matelotes.

Entrée. Coupez la tête & la queue à une douzaine de petits oignons blancs, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour en ôter la premiere peau, coupez deux moyennes carottes & un panais de la longueur de

deux doigts & les coupez autour en façon de bâton, mettez dans une casserole un petit morceau de beurre avec deux pincées de farine; faites roussir de couleur cannelle en tournant sur le feu; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, mettez-y les carottes, les petits oignons, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, gros poivre; faites bouillir à petit feu une demi-heure, ensuite vous avez un gros poulet, ou deux petits, que vous flambez, épluchez & videz; faites-le revenir sur le feu & le coupez en quatre, mettez le dans le ragoût; vous y mettez si vous voulez, le foie, le cou, les ailes & les pattes, faites bouillir à petit feu pendant une heure: la cuisson faite & qu'il reste peu de sauce, dégraissez-la & y mettez un anchois haché, une bonne pincée de capres. Servez chaudement.

Poulets à la jardiniere.

Entrée. Vuidez deux moyens poulets, faites chauffer les pattes pour les éplucher, coupez les argots & faites entrer les pattes dans le corps des poulets & revenir sur le feu, épluchez-les & coupez chaque poulet en deux, applatissez-les un peu avec le couperet, faites mariner une heure avec du beurre chaud, persil, ciboule, une pointe d'ail, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; faites tenir le plus que vous pouvez de marinade après les poulets & les pannez de mie de pain,

pain, faites griller à petit feu, en les arrosant du reſtant de leur marinade ; quand ils ſeront cuits de belle couleur, ſervez avec une ſauce faite avec un peu de jus, trois cuillerées de verjus, ſel, gros poivre, un peu de perſil haché, deux jaunes d'œufs, faites lier ſans bouillir.

Poulets au cerfeuil.

Entrée. Mettez dans une caſſerole un peu de beurre avec deux racines, un panais coupé en zeſtes, deux ou trois oignons en tranches, une gouſſe d'ail, deux clous de giroſle, une feuille de laurier, thym, baſilic, paſſez le tout ſur un moyen feu juſqu'à ce qu'ils ſoient un peu coloré, enſuite mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; faites cuire à petit feu & réduire à moitié, paſſez au tamis, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une forte pincée de farine, avec deux pincées de cerfeuil haché très fin, faites lier cette ſauce ſur le feu & la ſervez ſur des poulets cuits à la broche.

Poulets au réveil.

Entrée. Flambez & épluchez deux poulets, vuidez-les & hachez les foies que vous mêlez avec un morceau de beurre, perſil, ciboule, deux feuilles d'eſtragon, deux ou trois branches de cerfeuil, le tout haché, ſel, gros poivre, farciſſez-en les poulets & trouſſez avec les pattes, faites revenir ſur le feu avec un peu de beurre ou de la graiſſe du pot; mettez cuire à la broche enveloppé de lard &

de papier, mettez dans une casserole le beurre qui vous a servi à passer les poulets avec deux racines en zestes, deux oignons en tranches, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-les sur le feu sans les colorer, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; faites cuire à petit feu pendant une demi heure & passez au tamis, prenez des herbes à fourniture de salade, comme estragon, pimprenelle, cerfeuil, civette, cresson à la noix, de chacun suivant la force, que tout ne fasse qu'une demi-poignée, que vous hachez très-fin, mettez dans la sauce pour le laisser infuser une demi-heure sur la cendre chaude sans bouillir, passez au tamis & pressez les herbes pour en faire sortir l'expression; mettez dans cette sauce gros comme deux noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, sel, gros poivre; faites lier sur le feu sans bouillir. Servez sur les poulets.

Poulets au verjus de grains.

Entrée. Flambez, épluchez & vuidez les poulets, farcissez le dedans avec le foie mêlé avec du beurre, persil, ciboule hachés, sel, gros poivre, & faites cuire à la broche; mettez dans une casserole un peu de beurre; avec deux oignons, une gousse d'ail, persil, ciboule, une carotte, un panais, deux clous de girofle, passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient colorés, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, laissez cuire & réduire à moitié,

paſſez au tamis, prenez une bonne poignée de verjus en grain, bien verd, ôtez-en les pepins & les faites blanchir un inſtant à l'eau bouillante, retirez-les pour les égoutter ; mettez-les dans la ſauce avec deux jaunes d'œufs, faites lier ſur le feu ſans bouillir en tournant toujours ; auſſi-tôt que la ſauce s'épaiſſit, ôtez du feu Servez ſur les poulets.

Poulets à la gibelote.

Entrée. Coupez-les par membres & les mettez dans une caſſerole avec les abatis, des champignons, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, la moitié d'une feuille de laurier, thym, baſilic, deux clous de girofle, un peu de beurre, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon, du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, ſel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte ſauce.

Poulets aux petits pois.

Entrée. Coupez-les par membres & les mettez dans une caſſerole avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié jus & moitié bouillon ; faites-cuire & réduire à courte ſauce, ne mettez du ſel qu'un moment avant que de ſervir, un peu de ſucre ſi vous le voulez.

Poulets en hatelet.

Hors-d'œuvre ou entrée. Prenez des poulets rôtis que l'on a deſſervi de la table, vous

les coupez par membres & embrochez chaque morceau à des hatelets d'argent ou de petites brochettes de bois, trempez-les dans de l'œuf battu assaisonné de sel, poivre, persil, ciboule hachés, pannez-les & les retrempez dans du beurre ou de l'huile, repannez-les & les faites griller à petit feu en les arrosant légérement avec un peu d'huile; servez à sec ou une sauce claire.

Des poulets marinés.

Hors-d'œuvre ou entrée. Coupez les par membres & les faites mariner & frire, comme il est dit pour la poitrine de veau, page 100.

Poulets en pain.

Potage. Il faut les désosser à forfait sans percer la peau, les remplir d'un ragoût de ris de veau, ficelez-les en les arrondissant & les enveloppez de lard & d'un linge blanc; faites les cuire avec du vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni. Servez avec une sauce à l'espagnole.

Poulets à la sainte Menehoult.

Entrée & hors-d'œuvre. Flambez, vuidez & troussez les pattes dans le corps à deux poulets communs, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle; faites cuire à petit feu & attachez toute la sauce autour des poulets, ensuite vous trempez les poulets dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, retrempez-les dans du beurre &

les repannez; faites-les griller d'une belle couleur dorée : servez-les à sec ou une sauce claire un peu piquante.

Comment servir les poulets gras aux œufs & à la reine.

Ils se préparent tous de la même façon, & se servent ordinairement pour plat de rôt.

Vous les servez bardés ou piqués, suivant le goût du maître : pour être cuit à son point, cela se connoît au doigt & à l'œil; quand ils fléchissent sous le doigt en les tâtant à la cuisse, il est tems de les retirer du feu.

Pour la couleur il ne la faut ni trop pâle ni trop colorée.

Toutes sortes de rôts doivent se faire cuire & connoître au même degré de cuisson, il ne s'agit que du tems qu'il faut de plus au feu suivant qu'ils sont durs à cuire.

Tout le monde fait faire cuire des viandes à la broche, & peu réussissent à les servir à leur parfait degré de cuisson, c'est à quoi l'on doit prendre garde, parce que c'est de-là que dépend une partie de la bonté des viandes, *comme aussi* d'être trop mortifiées ou pas assez.

Poulets en entrée de broche de différentes façons.

Entrée. Si vous voulez servir des poulets gras ou à la reine pour entrée, faites-les cuire à la broche de cette façon.

Vous les flambez à la flamme d'un fourneau, vuidez-les, & leur mettez dans le corps un peu de lard rapé, & le foie du poulet haché, un peu de persil, ciboule hachés,

très-peu de sel, cousez-les pour que rien ne sorte; faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec de la graisse de la marmite, faites-les cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier; ne les mettez point à un feu trop ardent, de crainte qu'ils ne se colorent, parce que les poulets en entrée de broche doivent se servir blanc.

Quand vos poulets sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, & mettez avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

Comme : Sauce à la ravigote. Sauce à l'Espagnole. Sauce à la Sultane. Sauce à l'Allemande. Sauce à l'Angloise Sauce blanche avec capres & anchois. Sauce à la capre. Sauce à l'Italienne Sauce aux petits œufs. Sauce piquante. Sauce à la reine.

Ou toutes sortes de ragoûts, comme :

Aux truffes. Aux moucherons. Aux morilles. Aux petits oignons A la passe-pierre. Au ragoût de foie gras. Aux concombres. Aux cardes. Aux écrevisses. Aux pistaches. Aux cornichons. Aux huitres.

Poulets aux croûtons.

Entrée. Prenez un gros poulet ou deux, suivant la grandeur de votre plat, faites une farce de leurs foies, & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier, quand ils sont cuits vous les servez avec une sauce faite de cette façon: vous prenez un peu d'huile fine, faites-y frire deux croûtons de pain proprement. Mettez-les égoutter, & dans cette

même huile vous ferez cuire deux oignons coupés en filets. Quand ils feront cuits aux trois quarts, vous y ajouterez persil, ciboule, échalote, un foie de volaille, le tout haché, & mouillerez avec un verre de vin blanc & une bonne cuillerée de coulis, dégraissez la sauce & l'assaisonnez de sel & poivre concassé; faites la cuire à petit feu un quart d'heure; servez les poulets & les croûtons à côté.

Usage du coq & de la poule.

Ils sont tous les deux excellens pour faire de bon bouillon, & de la gelée de viande pour les malades, en mettant un peu de jarret de veau avec, & *à faire du blanc manger.*

Ils sont aussi excellens à faire de bons consommés, & donner du corps à toutes sortes de bonnes sauces & ragoûts.

DES DINDONS ET DINDONNEAUX.

Le dindonneau se sert à la broche, piqué ou bardé pour un plat de rôt, principalement quand il est gras & dans la nouveauté.

Quand il est cuit & refroidi, ce que l'on a desservi de la table, vous sert à faire différentes entrées.

Vous le coupez par filets & le servez en blanquette. Voyez agneau en planquette, p. 132.

Une autrefois à la bechamel. Voyez agneau à la bechamel, page 132.

Les cuisses se servent sur le gril avec une sauce robert.

Entrée. *Si vous voulez* mettre un dindonneau en entrée, vous le préparez pour la broche, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras.

Faites-le cuire de la même façon, & servez avec les mêmes sauces & ragoûts.

Cuisses de dindons à la crême.

Entrée Si vous vous servez des cuisses d'un dindon cuit à la broche que l'on a desservi de la table, il ne faut point les larder, si elles sont crues, vous les lardez en travers avec du gros lard; faites-les cuire dans une sainte menehoult, faite de cette façon: mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec une demi-cuillerée de farine, sel, poivre, persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, deux pincées de coriandre, un demi-setier de lait, tournez sur le feu jusqu'à ce que cela bouille, mettez-y les cuisses de dindon & faites bouillir à très-petit feu: quand elles fléchiront sous le doigt, vous les retirerez pour les égoutter; prenez le gras de la sainte menehoult & y trempez les cuisses, pannez-les tout de suite, faites-les griller à petit feu en les arrosant légérement du restant du gras où vous les avez trempées, mettez dans une casserole un demi-verre de jus avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre, faites chauffer. Servez dessous les cuisses.

Dindon à la poële.

Grosse entrée. Flambez & épluchez un din-

don, applatiffez-le un peu fur l'eftomac, trouffez les pattes dans une cafferole avec du beurre ou du lard fondu, perfil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; faites-le refaire & le mettez dans une autre cafferole avec l'affaifonnement, fel, gros poivre, couvrez l'eftomac de bardes de lard; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; faites cuire à petit feu, enfuite vous le dégraiffez & mettez un peu de coulis dans la fauce pour la lier.

Les poulets & poulardes fe préparent de même.

Dindon en galentine.

Gros entremets froid. Flambez & vuidez un gros dindon; défoffez-le à forfait pour en faire une galentine de la même façon qu'il a été dit pour le cochon de lait en galentine, ci-devant, page 128.

Dindon en ballon.

Entremets froid ou entrée. Vous le défoffez à forfait fans percer la peau, levez-en toute la chair que vous coupez par filets & le finiffez comme le fromage de cochon, ci-devant, page 129.

Si vous voulez le fervir pour entrée, retirez-le pendant qu'il eft chaud & le fervez avec une bonne fauce.

Dindon roulé.

Entrée. Il faut flamber un dindon & le couper en deux; le défoffer à forfait & mettre fur chaque moitié une bonne farce de viande; roulez enfuite chaque moitié, ficelez-les & les

faites cuire couvertes de bardes de lard avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de thym, laurier, basilic, sel, poivre, deux oignons en tranches, une carotte, un panais; la cuisson faite, dégraissez la sauce & la passez au tamis; mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez sur la viande.

A la place de cette sauce vous en pouvez mettre une autre ou tel ragoût que vous jugerez à propos.

Abatis de dindon en fricassée au blanc ou au roux.

Entrée ou hors-d'œuvre. Prenez un ou deux abatis de dindon qui comprend les ailes, les pattes, le cou, le foie, le gigier, échaudez le tout & l'épluchez; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons, passez le tout sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec de l'eau ou du bouillon, assaisonnez de sel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte sauce; quand vous êtes prêt à servir, ôtez le bouquet, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec la crême; faites lier sans bouillir, en servant un filet de vinaigre ou de verjus, si vous le mettez au roux, après l'avoir farinée; mouillez moitié bouillon & moitié jus; laissez réduire à courte sauce; si vous voulez mettre un abatis aux petits pois, mettez-les dans la casserole pour

les passer avec un bon morceau de beurre, farinez, & mouillez moitié bouillon & moitié jus; laissez cuire & réduire a courte sauce.

Différentes façons pour accommoder les vieux dindons.

Ils servent à faire des daubes; vous les plumez, vuidez & troussez les pattes dans le corps, faites-les refaire sur la braise, vous les lardez de gros lardons assaisonnés de sel, poivre, persil, ciboule, ail, échalote, le tout haché.

Mettez-le cuire dans une marmite juste à sa grosseur; mettez-y une chopine de vin blanc, du bouillon, racines, oignons, un bouquet garni, sel, poivre, faites-le cuire à petit feu.

Quand il est cuit, passez le bouillon au tamis & le faites réduire en glace, que vous mettez refroidir, étendez-la sur le dindon, si vous en avez de reste, mettez-la dans le corps.

Vous servez ce dindon dans un plat sur une serviette, garni de persil verd.

Vous pouvez faire de ces dindons des entrées à la braise, comme bresolle, fricandeau, des entrées à la bourgeoise, entre deux plats, comme les noix de veau.

Cuisses de dindons accompagnées.

Entrée. Faites dégorger un ris de veau & blanchir à l'eau bouillante, coupez-le en gros dez avec beaucoup de champignons coupés aussi en dez, maniez-les ensemble avec du lard rapé, persil, ciboule, basilic, échalote, le tout haché; sel, gros poivre, deux jaunes

d œufs; ayez deux cuiſſes de dindons, cruds, bien épluchées & déſoſſées à forfait, à la réſerve du bout de l'os qui joint la patte que vous laiſſez; mettez dans les cuiſſes les ris de veau avec leur aſſaiſonnement, couſez-les pour que rien ne ſorte, & les faites cuire dans une petite braiſe faite avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, peu de ſel, couvrez-les de bardes de lard & les faites cuire à petit feu; lorſqu'elles ſont cuites & qu'il reſte un peu de ſauce, dégraiſſez-la, ôtez les bardes & le bouquet, mettez-y deux cuillerées de coulis pour la lier; ſi vous n'en avez point, vous y mettrez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine & un peu de perſil blanchi haché; faites lier ſur le feu, ſervez ſur les cuiſſes avec un jus de citron ou un filet de verjus.

Dindons à l'eſcalope.

Entrée. Le dindon dont vous avez ôté les cuiſſes pour les préparer comme il eſt dit à la façon précédente, il vous reſte les ailes & l'eſtomac pour faire l'eſcalope, on met la carcaſſe dans le pot pour la manger au gros ſel: prenez donc les aîles & les cuiſſes que vous coupez très-minces en filets & les arrangez enſuite dans une caſſerole, en faiſant pluſieurs couches l'une ſur l'autre, il faut aſſaiſonner chaque couche avec du perſil, ciboule, échalote, baſilic, champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, & un peu de bonne huile; couvrez avec quelques bardes

de lard ; faites cuire à petit feu sur de la cendre chaude, à moitié de la cuisson, vous y mettrez un demi-verre de vin blanc ; achevez de cuire, & dégraissez la sauce avant que de la servir sur les escalopes ; si vous avez du coulis, vous en mettrez deux cuillerées pour la lier, un jus de citron ou un filet de verjus.

Ailerons de dindons aux petits oignons & fromage.

Entrée. Prenez six ou huit ailerons de dindons que vous échaudez, faites les blanchir & éplucher, mettez-les dans une casserole avec un bouquet de persil, ciboule, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic, mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon ; faites cuire à petit feu, une demi-heure après, vous y mettrez au moins une douzaine de petits oignons blanchis un quart-d'heure à l'eau bouillante & bien épluchés, peu de sel, du gros poivre, achevez de cuire & les retirez de la casserole pour les égoutter, passez la sauce au tamis & la faites réduire si elle est trop longue, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine ; faites lier sur le feu, prenez le plat que vous devez servir, mettez un peu de sauce dans le fond & par-dessus une demi-poignée de fromage de Gruyere ou de Parmesan rapé, arrangez dessus les ailerons & les petits oignons entre, arrosez tout le dessus avec le restant de la sauce, couvrez avec du fromage

rapé, mettez le plat sur un petit fourneau pour faire bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque point de sauce; donnez couleur au-dessus avec une pêle rouge ou un couvercle de tourtiere avec un bon feu. Servez chaudement.

Ailerons en fricassée de poulets.

Entrée. Après avoir échaudé des ailerons, fait blanchir & bien éplucher, vous les faites cuire de la même façon que la fricassée de poulets, page 135.

Ailerons en fricandeau.

Entrée. Prenez dix ou douze ailerons de dindons ou quinze de poulardes, que vous échaudez & epluchez; piquez-les de petits lardons, ensuite vous les ferez blanchir un instant à l'eau bouillante & les ferez cuire comme les fricandeaux à la bourgeoise, page 111.

Ailerons à l'Espagnole.

Entrée. Après qu'ils sont blanchis & épluchés, mettez-les dans une casserole sur des bardes de lard, avec deux cuillerées d'huile, un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, gros poivre, deux pincées de coriandre; lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez un peu de coulis pour la lier, essuyez les ailerons avec un linge blanc. Servez la sauce dessus.

Ailerons en matelote.

Entrée. Faites un petit roux d'une cuillerée

de farine & du beurre, que vous mouillez avec un demi ſetier de vin blanc, autant de bon bouillon, mettez-y cuire les ailerons avec un bouquet de perſil, ciboule, deux gouſſes d'ail, thym, laurier, baſilic, deux clous de girofle, ſel, gros poivre; à moitié de la cuiſſon, mettez-y au moins une douzaine de petits oignons blancs, blanchis un bon quart-d'heure à l'eau bouillante & épluchés; coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu, & les paſſez ſur le feu avec un peu de beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient colorés; le ragoût fini à courte ſauce, mettez-y une pincée de capres fines entieres, dreſſez les ailerons & croûtons deſſus & autour, la ſauce par-deſſus.

Ailerons à la purée verte.

Entrée. Vous les faites cuire avec un peu de bon bouillon, un bouquet garni, ſel, poivre, un peu de petit lard ſi vous voulez: vous avez un demi-litron de pois cuits avec du bouillon, des queues de ciboule & du perſil, paſſez-les en purée dans une étamine, mettez dans la purée la cuiſſon des ailerons pour lui donner du goût, ſervez la purée deſſus les ailerons & petit lard dans une terrine, que la purée ne ſoit ni trop claire, ni trop liée.

Ailerons à la purée de lentilles.

Entrée Vous les faites de même que ceux à la purée verte, à la différence que vous ne mettez point de queues de ciboule, ni de perſil dans la cuiſſon des lentilles.

Ailerons aux petits oignons.

Entrée. Faites un ragoût de petits oignons comme il eſt expliqué ci après. Mettez les ailerons dans une caſſerole avec un peu de bouillon, un bouquet garni, ſel, gros poivre; faites-les cuire, enſuite vous dégraiſſez la cuiſſon & la paſſez au tamis, mettez-la dans un ragoût d'oignons pour lui donner du corps; ſervez à courte ſauce ſur les oignons.

Ailerons au vin de Champagne.

Entrée. Foncez une caſſerole de tranches de veau, mettez les ailerons deſſus, couvrez de bardes de lard, mettez-y un bouquet garni, ſel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi-verre de bon bouillon; faites-les cuires à petit feu, lorſqu'ils ſont cuits, mettez deux cuillerées de coulis dans la ſauce; dégraiſſez-la & la paſſez au tamis; ſervez ſur les ailerons bien eſſuyés de leur graiſſe.

Etant cuits de cette façon ſans y mettre du vin, vous pouvez les ſervir avec telle ſauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

Ailerons à la ſainte Menehoult.

Entrée. Faites-les cuire avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni, ſel, gros poivre; quand ils ſont cuits à petit feu, faites attacher toute la ſauce après les ailerons comme ſi vous les glaciez; mettez-les refroidir & les trempez dans un peu d'huile, pannez-les de mie de pain: étant pannés, arroſez-les avec un peu d'huile, & les faites griller de belle couleur,

ſervez ſans ſauce, ou ſi vous voulez une ſauce claire aſſaiſonnée de bon goût.

Ces mêmes ailerons ſe peuvent frire; mais en ce cas, à la place d'huile, vous les trempez dans de l'œuf battu, & les pannez de mie de pain pour les frire; l'on peut faire la même choſe avec des ailerons qui ont déja été ſervis ſur la table.

De telle façon que vous les mettiez en les faiſant cuire dans une petite braiſe, mettez-y peu de ſel, pour que vous puiſſiez vous ſervir de leur cuiſſon pour renforcer la ſauce ou le ragoût que vous ſervirez avec.

Des pattes de dindons.

Entremets. Elles ſe cuiſent à la braiſe comme la langue de bœuf, page 33, avec un bon aſſaiſonnement.

Quand elles ſont cuites & refroidies, vous les trempez dans la graiſſe de leur cuiſſon, pannez-les, & les faites griller de belle couleur; ſervez-les à ſec pour entremets.

Si vous les voulez frire, trempez-les dans de l'œuf battu & les pannez de mie de pain, faites les frire de belle couleur, & ſervez garni de perſil frit; *pluſieurs* mettent une farce autour des pattes avant que de les panner.

Dindon en pain.

Entrée. Prenez un dindon que vous déſoſſez à forfait après l'avoir flambé ſur un fourneau bien allumé.

Quand il eſt déſoſſé, vous mettez dans le corps un petit ragoût cru l, compoſé de foies gras, de champignons, de petit lard, le tout

coupé en petit dez, manié avec sel, fines épices, persil, ciboule hachés, cousez le dindon & lui donnez la forme d'un pain, après lui avoir mis une barde de lard sur l'estomac, & l'enveloppez d'un morceau d'étamine.

Mettez-le cuire dans une marmite qui ne soit pas plus grande qu'il ne faut, mettez-y bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes.

Quand il est cuit, ôtez-le de la marmite & le tenez chaudement, passez ce bouillon dans une casserole après l'avoir dégraissé, faites-le réduire en petite sauce & y ajoutez deux cuillerées de coulis; développez le dindon de l'étamine, ôtez la ficelle & bardes de lard, essuyez-le de sa graisse en le pressant un peu avec du linge blanc, & servez la sauce par-dessus.

Du pintadeau & de la pintade.

La poule pintade se prépare pour entrée de la même façon que la poularde: le pintadeau, vous le piquez & le faites cuire à la broche pour un plat de rôt, comme le faisan.

DE LA POULARDE ET DU CHAPON.

Comment les servir.

Entremets. La poularde se sert aussi pour un plat de rôt, comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras; dans le tems du cresson,

vous en mettez tout autour, assaisonnez de sel & de vinaigre.

Les foies gras des poulardes, chapons, dindons & gros poulets, servent dans beaucoup de ragoûts & à faire des entremets particuliers.

Vous les faites cuire à la broche, enveloppez de bardes de lard, & pannez de mie de pain; servez-les avec une sauce bachique.

Vous les mettez aussi en caisse, qui se fait avec du papier que vous graissez d'huile, faites-les cuire dans leur jus, avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, bardes de lard dessus & dessous, un peu d'huile, un jus de citron en les servant, mettez-les *en papillote*, ou *en ragoût seuls*.

Poulardes de plusieurs façons.

Entrée. Elles se mettent aussi en entrée de bien des façons différentes.

Quand elles sont tendres, elles se mettent en entrée de broche, & se servent avec les mêmes sauces & ragoût que les poulets en entrée de broche. Voyez poulets, page 143.

Observez la même chose pour les *chapons*.

Si vous ne les jugez pas assez tendres pour la broche, ou que vous vouliez les diversifier, voici toutes sortes de braise; vous les mettez en fricandeau. Voyez fricandeau de veau, ou à la tartare, au gros sel.

Vous le flambez, vuidez, & troussez les pattes en dedans, & le faites blanchir un instant, mettez une barde de lard sur l'estomac pour le tenir blanc, ficelez-le, & mettez cuire dans la marmite : quand il fléchit sous

le doigt en le tâtant à la cuiſſe, retirez-le de la marmite, ſervez avec un peu de bouillon & du gros ſel par deſſus.

Poularde à la Bourgeoiſe.

Entrée. Flambez, vuidez-la & lui trouſſez les pattes dans le corps.

Vous mettez dans le fond d'une caſſerole un peu de bon beurre, deux oignons coupés en tranches; mettez la poularde deſſus, l'eſtomac en deſſous, couvrez-la de deux oignons en tranches, deux racines coupées en filets, un bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes, un peu de ſel; faites cuire de cette façon la poularde ſur de la cendre chaude; à la moitié de la cuiſſon, mettez-y un demi-verre de vin blanc.

Quand elle eſt cuite, dégraiſſez la ſauce & la paſſez au tamis, mettez-y un peu de coulis, & ſervez deſſus la poularde.

Poularde entre deux plats.

Entrée. Flambez, vuidez-la, & lui trouſſez les pattes dans le corps, faites-la refaire dans une caſſerole ſur le feu, avec un morceau de beurre, ſel, poivre, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché.

Mettez dans le fond d'une caſſerole des tranches de veau, & la poularde deſſus avec tout ſon aſſaiſonnement, & la couvrez de bardes de lard, faites-la cuire de cette façon ſur de la cendre chaude.

Quand elle eſt cuite, dégraiſſez la ſauce & la paſſez au tamis, mettez-y une cuillerée

de coulis & un filet de verjus; goûtez si la sauce est de bon goût, & servez dessus la poularde.

Poularde à la persillade.

Entrée. Prenez une poularde crue ou cuite à la broche qui a déja servi sur la table, si elle est entamée, cela n'y fait rien, coupez-la par membres & la faites cuire dans une casserole avec bon bouillon & du coulis, sel, un peu de gros poivre.

Quand elle est cuite & la sauce assez réduite, mettez-y une bonne pincée de persil haché très-fin que vous aurez fait cuire un moment dans de l'eau, auparavant que de le hacher il faut le bien presser; en servant, mettez-y un filet de verjus.

Chipoulate de plusieurs façons.

Entrée. Pour faire un chipoulate, vous prendrez des cuisses de poulardes ou de dindons. Pour le mieux ne prenez que des ailerons de dindons ou de poulardes, suivant la saison: vous avez six saucisses de la longueur du doigt, du petit lard coupé en tranches, des petits oignons blancs blanchis, faites cuire le tout ensemble dans une casserole avec un peu de bouillon, & enveloppé de bardes de lard dessus & dessous, deux tranches de citron, un bouquet de fines herbes; quand le tout est cuit, retirez-le proprement pour le mettre égoutter; & vous le dresserez dans le plat que vous devez servir, vous prenez ensuite la sauce qui reste dans la casserole, que vous dégraissez en passant par le tamis, mettez-y

une cuillerée de coulis pour donner un peu de consistance, goutez si votre sauce est de bon goût, & la servez par dessus. Les ailerons de poulardes se préparent de la même façon que ceux de dindons : vous pouvez mettre un poulet entier de la même façon.

Poularde aux oignons.

Entrée. Prenez une bonne poularde, qui soit tendre; après l'avoir flambée, ép'uchée & vuidée, prenez son foie, que vous hachez, & mettez avec du lard rapé, persil, ciboule & champignons, le tout haché, assaisonné de sel & de poivre, mêlez bien cette farce & remplissez-en votre poularde. Cousez-la pour que la farce ne sorte point, faites-la cuire à la broche, enveloppez de lard & de papier. Quand elle est cuite, servez-la avec un ragoût de petits oignons blancs, qui se fait de cette façon : prenez de petits oignons blancs & leur coupez un peu le bout de la tête & de la queue, faites-les cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, retirez-les dans l'eau fraîche pour leur ôter la premiere peau : vous les faites cuire ensuite dans du bouillon, quand ils sont cuits & égouttés mettez-les prendre goût dans un bon coulis bien assaisonné, en leur faisant faire quelques bouillons sur un fourneau, & servez autour de la poularde. Les poulets aux oignons se font de la même façon.

Poulardes aux oignons d'une autre façon.

Faites-la cuire à la broche ou à la braise, comme la poularde entre deux plats, vous

mettrez la ſauce de ſa cuiſſon dans le ragoût d'oignons pour lui donner du corps.

Poularde maſquée.

Prenez une bonne poularde que vous flambez, épluchez & vuidez, faites une farce de ſon foie avec lard rapé, perſil, ciboule, échalotes, deux jaunes d'œufs, ſel, poivre, farciſſez le dedans de la poularde & la couſez par les deux bouts, faites-la refaire dans une caſſerole avec de la graiſſe du pot, vous la mettrez enſuite à la broche, & la garnirez tout autour de filets de jambon nouveau & de filets de pain molet de la longueur de la poularde, enveloppez le tout dans pluſieurs feuilles de papier blanc, de façon que le jus ni la graiſſe ne puiſſent en ſortir, faites-la cuire à très-petit feu ſans l'arroſer; en la retirant de la broche ayez ſoin de mettre quelque choſe deſſous, pour en recevoir le jus, dreſſez la poularde dans le plat que vous devez ſervir: le jambon & les tranches de pain autour, avec le jus qu'elle aura rendu.

Poularde en matelote.

Entrée. Prenez une poularde que vous flambez & vuidez, laiſſez les ailes & les pattes, & trouſſez comme pour mettre au pot, lardez-la, faites-la cuire avec du vin blanc, un peu de bouillon, ſix gros oignons, cardes & panais proprement coupés, un bouquet de perſil, clous de girofle, ciboule, thym, laurier, baſilic, deux tranches de citron, ſel, poivre: faites cuire à petit feu, quand elle eſt cuite,

dressez la poularde dans le plat que vous devez servir, les oignons & racines autour; servez avec sa sauce bien dégraissée : si vous avez une cuillerée de coulis à mettre dans la sauce, elle aura plus de consistance.

Poularde à la cuisiniere.

Entrée. Flambez, épluchez & vuidez une poularde, farcissez-la avec son foie, mêlez avec un peu de beurre, persil, ciboule, une pointe d'ail hachés, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, faites-la cuire à la broche; quand elle est cuite, arrosez le dessus avec un peu de beurre chaud où vous avez délayé un jaune d'œuf; pannez avec de la mie de pain; faites-lui prendre au feu une belle couleur dorée; & vous la servez avec une sauce de cette façon : mettez dans une casserole un demi-verre de bouillon, un peu de vinaigre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié avec une bonne pincée de farine; sel, gros poivre, de la muscade rapée, faites lier sur le feu.

Poularde au court bouillon.

Entrée. Flambez une bonne poularde, faites chauffer les pattes pour en ôter la peau, coupez les ongles à moitié, vuidez-la & troussez les pattes en les faisant entrer dans le corps, ficelez la poularde & la mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec un morceau de beurre, deux oignons en tranches, une racine, un panais, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de

de girofle, deux échalotes, sel, gros poivre, mouillez avec deux verres de bouillon, un verre de vin blanc, une cuillerée de verjus, faites cuire à petit feu, lorsque votre poularde fléchit sous le doigt, passez tout le court bouillon dans un tamis; faites-le réduire sur le feu au point d'une sauce; servez sur la poularde.

Poularde à la bechamel.

Entrée ou hors-d'œuvre. Ordinairement l'on prend une poularde cuite à la broche que l'on a desservi de la table; vous la coupez par membres, ou mieux, quand la poularde est presque entiere & forte, vous levez toute la chair que vous coupez par filets; mettez dans une casserole une chopine de crême ou un demi setier de lait; quand elle bout, mettez y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une pincée de farine, avec du sel, poivre, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule; faites bouillir à petit feu une demi-heure; quand elle est réduite au point d'une sauce, passez-la au tamis clair, mettez y la poularde pour la faire chauffer sans bouillir; si la sauce n'étoit pas tout à-fait assez liée, vous y mettrez un jaune d'œuf; faites lier sans bouillir, en servant deux ou trois gouttes de vinaigre.

Poularde à la Montmorenci.

Entrée. Il faut piquer le dessus de la poularde après l'avoir flambée & vuidée; vous la remplissez avec des foies coupés en dez, du petit lard, des petits œufs; cousez la poularde pour que rien ne sorte, faites-la cuire

comme un fricandeau & la glacez de même.

Poularde marinée.

Entrée. Flambez, épluchez & vuidez une poularde, ensuite vous la coupez par membres, & la faites mariner & frire de la même façon que la poitrine de veau, page 101.

Poularde à la sainte Menehoult.

Entrée. Il faut préparer une poularde & la faire cuire de la même façon que les poulets à la sainte menehoult, que vous trouverez ci-devant, page 149.

Poularde au blanc-manger.

Entrée. Faites bouillir dans une casserole une chopine de bon lait avec thym, laurier, basilic, coriandre, jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié, passez-le au tamis & y mettez une poignée de mie de pain, remettez sur le feu jusqu'à ce que le pain ait bu le lait, ôtez-le du feu & y mettez un quarteron de panne coupée en petits morceaux, une douzaine d'amandes douces pilées très-fin, sel, muscade rapée, cinq jaunes d'œufs cruds, mettez le tout dans le corps de la poularde, qui doit être flambée, vuidée & bien épluchée; cousez-la pour que rien ne sorte, & la faites cuire entre des bardes de lard, mouillez avec du lait, assaisonnez de sel, un peu de coriandre: quand elle est cuite & bien essuyée de graisse, servez avec une sauce à la reine.

Poularde en canelon.

Entrée. Vous la désossez à forfait après l'avoir coupée par la moitié, mettez sur cha-

que moitié une bonne farce de volaille, roulez-les ensuite & couvrez le dessus d'une barde de lard, ficelez & faites cuire une heure avec un demi-verre de vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, la cuisson faite, passez la sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez deux cuillerées de coulis; faites réduire sur le feu au point d'une sauce, ôtez les bardes de lard & la ficelle Servez la sauce sur les cannelons de poularde.

Poularde à la crême.

Entrée. Elle ne se fait ordinairement que quand on a une poularde cuite à la broche & que l'on a desservie entiere de la table; vous en prenez la chair de l'estomac, que vous hachez très fin, & la mettez avec une bonne poignée de mie de pain bouillie sur le feu avec une chopine de lait, & réduite jusqu'à ce qu'elle soit épaisse & refroidie; mettez-y aussi près d'une demi-livre de graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, cinq jaunes d'œufs; mettez cette farce dans le corps de la poularde, & à la place l'estomac : unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain; mettez la poularde dans une tourtiere sur des bardes de lard, couvrez avec du papier & faites cuire dessous avec un couvercle de tourtiere; vous la servirez après avec la sauce piquante, que vous trouverez la premiere à l'article des sauces.

Poularde en croustade.

Entrée. Il faut la flamber, vuider, trous-

ſer les pattes dans le corps & la larder en travers, avec de gros lardons de petit lard bien entrelardé; faites-la cuire avec un peu de bon bouillon, ſel, poivre, un bouquet; quand elle ſera cuite vous ferez attacher la ſauce autour & la mettrez refroidir; mettez dans une caſſerole un bon morceau de beurre manié d'une demi cuillerée à bouche de farine, mouillez avec un peu de lait, ſel, poivre; faites lier cette ſauce, qu'elle ſoit bien épaiſſe; mettez la par tout ſur la poularde, & y mettez à meſure de la mie de pain, juſqu'à ce que cela vous forme une croûte; faites-la colorer deſſous un couvercle de tourtiere; ſervez avec une ſauce piquante, comme la premiere que vous trouverez à l'article des ſauces.

Poularde accompagnée.

Entrée. Il faut ôter l'os du brichet de l'eſtomac, après avoir vuidé la poularde, vous la rempliſſez avec un ragoût mêlé comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts; faites cuire la poularde à la broche, enveloppée de lard & de papier; ſervez avec une bonne ſauce, comme celle à l'Eſpagnole ou à la Sultane, que vous trouverez à l'article des ſauces.

Poularde au ſang.

Entrée. Mettez dans une caſſerole du perſil, ciboule, champignons, le tout haché, & un petit morceau de beurre, paſſez-les ſur le feu & y mettez enſuite un bon demi ſetier de ſang de cochon, avec quatre jaunes d'œufs,

un quarteron de panne hachée, une petite pincée de coriandre pilée, ſel, gros poivre; faites lier le tout enſemble ſur le feu ſans laiſſer bouillir, ayez ſoin de bien remuer; quand il ſera froid, vous le mettrez dans le corps d'une poularde que vous ferez cuire à la broche enveloppée de lard & de papier, & la ſervirez avec la ſauce piquante que vous trouverez la premiere à l'article des ſauces.

Poularde à la chia.

Entrée. La chia eſt une eſpece de cornichon qui nous vient des Indes, vous la coupez par tranches & la faites tremper un quart-d'heure dans l'eau preſque bouillante, enſuite égouttez-la & la mettez dans une ſauce au coulis, pour la ſervir ſur une poularde cuite à la broche.

Poularde en filets.

Entrée ou hors-d'œuvre. Vous prenez de celle que l'on a deſſervi de deſſus la table, que vous coupez en filets, & les mettez chauffer dans une bonne ſauce liée au roux ou au blanc comme à la bechamel, ou à la ſauce à la reine, que vous trouverez à l'article des ſauces.

De la poule de Caux & du coq vierge.

Rôt. Ils ſe ſervent ordinairement pour d'excellens plats de rôts, vous les piquez & faites cuire à la broche.

DU CANARD, CANETON, OIE ET OISON.

Rôt. LE caneton de Rouen ſe ſert auſſi cuit à la broche pour un plat de rôt ; ſi vous voulez le ſervir pour entrée, mettez-le à différentes petites ſauces, faites-le cependant cuire à la broche.

Entrée. *Le canard*, caneton, oie & oiſon s'accommodent tous de la même façon, on les fait cuire dans une bonne braiſe avec bouillon, ſel, poivre, un bouquet garni de toutes ſortes de fines herbes.

Quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec un ragoût de concombres ou un ragoût de pois ; vous pouvez auſſi les ſervir avec différentes ſauces.

Canard farci.

Entrée. Flambez & vuidez-le par la poche, & le déſoſſez entiérement, ſans lui percer la peau.

Vous commencez à le déſoſſer par la poche, & le renverſer à meſure que vous ôtez les os, vous le rempliſſez après à moitié avec une farce de volaille ou de godiveau, ſi vous n'en avez point d'autre.

Cette farce de godiveau ſe fait en prenant gros comme un œuf de rouelle de veau, deux fois autant de graiſſe de bœuf que vous hachez enſemble, mettez avec, perſil, ciboule,

champignons, le tout haché, deux œufs cruds, sel, poivre & un demi-setier de crême, mêlez bien le tout ensemble, remplissez-en le corps du canard, ficelez-le pour que rien ne sorte, & le faites cuire à la braise, comme la langue de bœuf, page 33.

Quand il est cuit, essuyez-le de sa graisse, & le servez avec une bonne sauce ou un ragoût de marrons; faites cuire des marrons avec un demi-setier de vin blanc, un peu de coulis, une pincée de sel, & servez comme vous le jugerez à propos.

Canard en hochepot.

Entrée. Flambez, vuidez-le & le coupez en quatre; faites le cuire dans une petite marmite avec des navets, le quart ou la moitié d'un chou, panais, carottes, oignons, le tout coupé & tourné proprement, faites blanchir le tout un demi quart d'heure, & le mettez ensuite dans la petite marmite avec du bon bouillon, un morceau de petit lard coupé en tranches, tenant à la couenne & ficelé, un bouquet garni, peu de sel.

Quand le tout est cuit, vous dressez le canard dans une terrine à servir sur table, vous mettez tous les légumes autour; dégraissez le bouillon de la petite marmite où ont cuit vos légumes, mettez-y un peu de coulis, & servez à courte sauce sur les légumes & le canard; auparavant ayez soin de goûter si votre sauce est de bon goût.

Canard de plusieurs façons.

Vous faites aussi des canards en globe, à la

Bruxelle : des *oies à la broche*, farcies de saucisses & de marrons.

Il faut faire griller les saucisses & cuire les marrons avant que de mettre dans le corps.

Canard aux navets.

Entrée. Prenez un canard que vous flambez, vuidez & troussez les pattes en dedans; après qu'il est bien épluché, vous mettez un peu de beurre dans une casserole avec une cuillerée de farine, faites-la roussi de belle couleur & mouillez avec du bouillon; vous y mettrez ensuite le canard avec un bouquet garni, un peu de sel, gros poivre; vous avez des navets coupés proprement, que vous faites cuire avec le canard; s'ils sont durs, vous les mettrez en même tems, s'ils ne le sont pas, vous les mettrez à la moitié de la cuisson du canard. Quand votre ragoût est bien cuit, & bien dégraissé, mettez un filet de vinaigre: servez à courte sauce. Voilà la façon de faire le canard aux navets à la bourgeoise. L'autre façon est de faire cuire le canard à part dans une braise blanche; & les navets, de les tourner en amandes, les faire blanchir & cuire avec bon bouillon, jus de veau & de coulis, quand votre ragoût est fait, vous le servez ur le canard.

Canard au pere Douillet.

Entrée. Flambez un canard & l'épluchez bien, vuidez-le & troussez les pattes dans une casserole juste à sa grandeur avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux

clous de girofle, thym, laurier, basilic, une pincée de coriandre, tranches d'oignons, une carotte, un panais, un morceau de beurre, deux verres de bouillon, un verre de vin blanc; faites cuire à petit feu, lorsque le canard fléchit sous le doigt, vous passez la sauce au tamis & la dégraissez; faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce. Servez dessous le canard.

Vous pouvez encore le servir de la même façon, en le coupant en quatre avant que de le faire cuire.

Canard en globe.

Entrée. Comme le dindon en balon, ci-devant, page 147.

Canard à la Bruxelle.

Entrée. Il faut le flamber & vuider, mettez dans le corps un salpicon fait de cette façon: coupez en dez un ris de veau avec du petit lard bien entrelardé, maniez le tout ensuite avec persil, ciboule, champignons, deux échalotes, le tout haché, peu de sel, gros poivre, cousez le canard pour que rien ne sorte & le mettez cuire avec une barde de lard sur l'estomac, un verre de vin blanc, autant de bouillon; deux oignons, une carotte, la moitié d'un panais, un bouquet garni; quand il est cuit, passez la sauce au tamis, dégraissez-la, mettez-y un peu de coulis pour la lier, faites-la réduire au point d'une sauce. Servez sur le canard.

Canard en daube.

Entremets froid. Comme l'oie à la daube, ci-après, page 205.

Canard en chausson.

Entrée. Vous le désossez comme le canard farci, 98. Ensuite vous le faites cuire avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre : lorsqu'il est cuit, passez la sauce au tamis, dégraissez-la & y mettez un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une sauce. Servez sur le canard.

Canard à la Béarnoise.

Entrée. Faites-le cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, mettez dans une casserole sept ou huit gros oignons coupés en tranches avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu en les retournant souvent jusqu'à ce qu'ils soient colorés, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec la cuisson du canard, faites cuire l'oignon & réduire à courte sauce, dégraissez-le & y ajoutez un filet de vinaigre. Servez sur le canard.

Canard à l'Italienne.

Entrée. Faites cuire un canard avec un demi-setier de vin blanc, autant de bouillon, sel, gros poivre, mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche d'huile, persil, ciboule, champignons, une gousse d'ail, le tout haché; passez-les sur le feu, mettez-y

une pincée de farine, mouillez avec la cuisson du canard, qui doit être dégraissée & passez au tamis, faites réduire au point d'une sauce, dégraissez la avant que de la servir sur le canard.

Canard à la purée verte.

Entrée. Faites cuire un demi-litron de pois secs avec un peu de bouillon, un peu de persil & queues de ciboules; ensuite vous les passez en purée fort épaisse, si ce sont des pois verds, il en faut un litron, & il ne faut ni persil, ni ciboule; faites cuire un canard avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, une demi gousse d'ail, deux clous de girofle, quand il est cuit, passez la sauce dans un tamis pour la mettre dans la purée pour lui donner du corps, faites réduire la purée jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse; servez sur le canard: en faisant cuire votre canard, vous y pouvez mettre un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, & vous le servez autour du canard. Toutes sortes d'entrées à la purée verte se font de même.

Caneton aux pois.

Entrée. Ayez un ou deux canetons échaudés & vuidés, troussez les pattes de façon qu'il n'y ait que les ongles qui paroissent, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante; faites un petit roux avec deux pincées de farine & un morceau de beurre, mouillez avec du bouillon, mettez-y les canetons avec un

litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboule; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les canetons soient cuits : un moment avant que de servir, vous y mettrez un peu de sel. Servez à courte sauce.

Les oisons se préparent de la même façon.

Oie farcie à la broche.

Grosse entrée. Prenez des marrons ou de grosses châtaignes, ce que vous jugerez à propos, ôtez-en la premiere peau & les mettez sur le feu dans une poële percée & les remuez jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde; gardez les plus beaux pour faire un ragoût; si vous n'avez point de poële percée, mettez les marrons dans de l'eau bouillante en les faisant bouillir jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau, mettez à part ceux que vous destinez pour le ragoût; les autres, vous les hachez dans une casserole avec la chair de quatre ou cinq saucisses, le foie de l'oie haché, deux cuillerée de sain-doux ou un bon morceau de beurre, une échalote, une petite pointe d'ail, persil, ciboule, le tout haché, passez le tout ensemble sur le feu pendant un quart-d'heure, laissez refroidir; vous avez une oie jeune & tendre; après l'avoir vuidée, flambée & épluchée, mettez-lui cette farce dans le corps, cousez pour que rien ne sorte, faites cuire à la broche & la servez avec un ragoût de marrons comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts.

Oie à la moutarde.

Grosse entrée. Ayez une oie jeune & tendre

que vous flambez, épluchez & vuidez, prenez-en le foie, que vous hachez après avoir ôté l'amer, & le mêlez avec deux échalotes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, un bon morceau de beurre, sel, gros poivre, farcissez-en l'oie & la cousez; faites-la cuire à la broche en l'arrosant de tems en tems avec un peu de beurre, & à mesure que vous arrosez, vous tenez un plat dessous pour ne point perdre ce qui en tombe; lorsque l'oie est presque cuite, mêlez une cuillerée de moutarde dans le beurre qui vous a servi à arroser, remettez-le sur l'oie & pannez à mesure jusqu'à ce que tout le dessus de l'oie soit bien couvert de mie de pain, achevez de cuire jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée; servez avec une sauce faite de cette façon; mettez dans une casserole gros de beurre comme la moitié d'un œuf manié de deux pincées de farine, une bonne cuillerée de moutarde, pleine une cuiller à café de vinaigre, un petit verre de jus ou de bouillon, sel, gros poivre, faites lier sur le feu; servez dessous l'oie.

Oie à la daube.

Gros entremets froid. Ordinairement l'on prend une oie qui n'est point assez tendre pour mettre à la broche, vuidez-la & lui troussez les pattes dans le corps, ensuite vous la faites refaire sur le feu & l'épluchez; lardez-la par tout avec des lardons de lard, assai-

ſonné & manié avec perſil, ciboule, deux échalotes, une demi-gouſſe d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, baſilic haché comme en poudre, ſel, gros poivre, un peu de muſcade rapée; après avoir lardé l'oie vous la ficelez & la mettez dans une marmite juſte à ſa grandeur, avec deux verres d'eau, autant de vin blanc, & un demi-verre d'au-de-vie, encore un peu de ſel, gros poivre, bouchez bien la marmite, & faites cuire à très-petit feu pendant trois ou quatre heures; la cuiſſon faite & la ſauce très-courte pour qu'elle puiſſe ſe mettre en gelée, dreſſez la daube dans ſon plat; quand elle ſera preſque froide, mettez la ſauce par deſſus & ne ſervez que quand elle ſera tout-à-fait en gelée pour entremets froid.

Des aîles & cuiſſes d'oie; comment les accommoder.

Pour faire les aîles & les cuiſſes d'oie de façon qu'elles ſe conſervent longtems, vous prenez la quantité d'oie que vous jugez à propos; vous les flambez, vuidez, & les mettez à la broche pour ne les faire cuire que juſqu'aux trois quarts; ayez ſoin de mettre à part la graiſſe qu'elles rendront en cuiſant: laiſſez refroidir les oies & les coupez en quatre, en levant les cuiſſes & faiſant tenir l'eſtomac avec les aîles; arrangez-les bien ſerrées dans un pot de graiſſe, en mettant entre chaque lit trois ou quatre feuilles de laurier, & du ſel; faites fondre la graiſſe d'oie que vous avez mis à part avec beaucoup de ſain doux, il faut qu'il

y en ait assez pour que les aîles & les cuisses en soyent couvertes; mettez-la dans le pot & ne le couvrez avec un parchemin que vingt-quatre heures après que le tout sera bien froid; il faut les conserver dans un endroit sec: ordinairement elles ne se préparent de cette façon que dans les endroits où elles sont à bon marché, principalement en Gascogne d'où il en vient le plus à Paris; lorsque vous voulez vous en servir, vous les tirez du pot & de leur graisse à mesure que vous en avez besoin, lavez-les à l'eau chaude avant que d'en faire l'usage que vous voulez.

Elles se mettent cuire dans une petite braise pour les servir avec différentes sauces & ragoûts; l'on en sert sur le gril après les avoir pannées & grilées avec une sauce claire à la ravigote, ou une remoulade que vous trouverez à l'article des sauces.

Vous pouvez encore étant cuites à la braise, les servir avec une sauce à la moutarde faite de cette façon: vous mettez dans une casserole du beurre manié d'une pincée de farine, gros comme une noix, une cuillerée de moutarde, deux échalotes hachées, une petite pointe d'ail, sel, gros poivre, le tout délayé avec un peu de bouillon; faites lier sur le feu: servez sur les cuisses ou aîles.

Elles servent aussi à faire des hochepots & à garnir des potages.

Des poules d'eau.

Les poules d'eau sont des oiseaux aquati-

ques, il y en a de plusieurs especes & de différentes grosseurs, les unes ont les pieds verdâtres, d'autres couleur de rose ou rouges; elle se préparent toutes de la même façon que les canards.

DES PIGEONS CAUCHOIS,

DE VOLIERE ET BISESTS.

Les gros pigeons cauchois, quand ils sont blancs, gras & tendres, servent à faire des plats de rôts, vous les servez bardés ou piqués, suivant le goût du maître; vous en faites aussi beaucoup d'entrées différentes comme en fricassée & aux pois.

Entrée. Vous les échaudez, vuidez & coupez en quatre, mettez-les dans une casserole avec un litron de pois fins, mettez un litron pour quatre pigeons, un morceau de bon beurre, un bouquet, passez les sur le feu; mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec du bouillon & un peu de jus.

Quand ils sont cuits, mettez-y une cuillerée de coulis, un peu de sucre gros comme une noisette, & du sel fin.

Si vous n'avez ni jus ni coulis, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de bouillon.

Vous les mettrez aussi coupés en quatre, en fricassée de poulets.

Vous les mettrez aussi au roux comme la poitrine de veau, page 99.

Vous les servez aussi en fricandeau, à la crapaudine, vous les faites refaire sur le feu après les avoir vuidés, coupez-les en deux & les accommodez après comme le collet de mouton sur le gril & les servez de même, page 63.

Gros pigeons de plusieurs façons.

Si vous voulez les diversifier de plusieurs façons, faites-les cuire dans une braise comme la langue de bœuf.

Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir : mettez autour des choux-fleurs cuits dans un blanc, & servez par-dessus une sauce au beurre.

Une autrefois vous mettez un ragoût de concombres, ou de petits oignons, ou de montans de cardes, comme vous le jugerez à propos.

Des petits pigeons de voliere.

Rôts. Ils se servent pour plats de rôts, faites-les cuire à la broche enveloppés de lard, & de feuilles de vignes dans le tems.

Entrée. Ils servent aussi à faire des entrées de beaucoup de façons.

Si vous voulez les servir en entrée de broche, vous les flambez & vuidez ; hachez leur foie avec un peu de lard & très-peu de sel, remettez dans le corps le foie avec le lard, faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier.

Quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec differentes ſauces ou différens ragoûts.

Comme :

Sauce à l'échalote. Sauce à la ravigote. Sauce au beurre. Sauce aux petits œufs. Sauce à l'Italienne.

En ragoût vous en mettez :

Aux morilles. Aux mouſſerons. Aux truffes. Aux pointes d'aſperges. Aux petits pois. Aux montans de cardes. Aux laitues farcies.

Pigeons à la bourgeoiſe.

Entrée. Vous les échaudez, vuidez & trouſſez les pattes en dedans, faites les blanchir un moment & les retirez à l'eau fraîche, épluchez-les & les mettez dans une caſſerole avec du bouillon, un bouquet garni de toutes ſortes de bonnes herbes, des champignons, deux culs d'artichaux coupés en quatre & cuits à moitié, ſel, poivre.

Quand ils ſont cuits, mettez-y un peu de coulis & ſervez à courte ſauce.

Si vous n'avez point de coulis, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon & un peu de perſil haché.

Compôte de pigeons.

Entrée. Ayez de petits pigeons échaudés, les pattes trouſſées dans le corps, faites-les blanchir, ôtez le cou & les aîles, après les avoir épluchés mettez-les dans une caſſerole avec deux ou trois truffes ſi vous en avez, des champignons, quelques foies de volailles, un ris de veau blanchi coupé en quatre morceaux, un bouquet de perſil, ciboule, une

gousse d'ail, deux clous de girofle, du basilic, un morceau de bon beurre, passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié jus & moitié bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre; laissez cuire & reduire à courte sauce, ayez soin de dégraisser; en servant, un jus de citron ou un filet de vinaigre blanc, que le tout soit cuit à propos & d'un bon sel.

Pigeons au basilic.

Entrée. Prenez de petits pigeons que vous échaudez après les avoir vuidé & troussé les pattes en dedans, faites-les cuire dans une braise comme la langue de bœuf, page 38, en mettant un peu plus de basilic; quand ils sont cuits, retirez-les de la braise pour les mettre refroidir, trempez-les ensuite dans deux œufs battus comme pour une omelette, pannez-les à mesure avec de la mie de pain, faites-les frire & servez garni de persil frit.

Des pigeons bisets.

Vous les servez communément en fricassée, ou sur le gril.

Quand ils sont bien en chair on peut les faire cuire à la broche: ces sortes de pigeons ne sont bons que pour l'ordinaire d'une maison, parce que l'on ne prend pas garde de si près pour le goût & la bonne mine.

Pigeons à la crapaudine, sauce au verjus.

Prenez de bons pigeons que vous trousserez les pattes en dedans, s'ils sont gros, vous les couperez en deux, sinon vous ne ferez

que les fendre par derriere & les applatirez ſans beaucoup caſſer les os ; faites-les mariner avec de l'huile fine, ſel, gros poivre, perſil, ciboule, champignons, le tout haché : faites-leur prendre l'aſſaiſonnement le plus que vous pourrez, & les pannez de mie de pain, mettez-les ſur le gril & les arroſez du reſte de leur marinade ; faites-les griller à petit feu, & d'une belle couleur dorée, quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec une ſauce faite de cette façon : vous mettez un oignon coupé dans un mortier avec du verjus, pilez bien le tout enſemble, & en faites ſortir le plus de jus que vous pourrez, que vous mettez avec bouillon, ſel, gros poivre, faites chauffer & ſervez ſous les pigeons. Les mêmes pigeons ſe ſervent ſans verjus en mettant une autre ſauce claire & un peu piquante ; à la place d'huile vous pouvez vous ſervir de beurre, ſain-doux ou bonne graiſſe de pot.

Pigeons en matelote.

Entrée. Prenez des pigeons de moyenne groſſeur, échaudés, & les pattes trouſſées en dedans, paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, une douzaine de petits oignons blancs que vous aurez fait cuire un demi-quart d'heure dans l'eau pour les éplucher, mettez avec un quarteron de petit lard bien entrelardé, coupé en tranches, un bouquet garni, enſuite vous mettez une pincée de farine & mouillerez moitié bouillon & moitié vin blanc. Quand vos pigeons

feront cuits & réduits à peu de fauce, mettez-y une liaifon de trois jaunes d'œufs avec un peu de lait, en fervant il faut mettre un filet de verjus.

Vous pourrez les accommoder de la même façon que les pigeons cochois & les pigeons de voliere.

Pigeons en ragoûts d'écreviffes.

Ayez trois ou quatre moyens pigeons échaudés, que vous faites blanchir après les avoir vuidés; fendez les un peu fur le dos pour que cela leur elargiffe un peu l'eftomac, & les faites cuire avec un peu de bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de perfil, ciboule, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, fel, poivre; quand ils font cuits, mettez dans une cafferole, des champignons, du bon beurre gros comme la moitié d'un œuf, une douzaine d'écreviffes épluchées, paffez-les fur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec la cuiffon des pigeons, que vous pafferez au tamis, faites bouillir le ragoût une demi-heure, qu'il ne refte que peu de fauce, ajoutez-y une liaifon de trois jaunes d'œufs avec de la crême, un peu de mufcade & une petite pincée de perfil haché très-fin; faites lier fans bouillir fur un moyen feu en remuant toujours, égouttez les pigeons pour les dreffer dans le plat que vous devez fervir, mettez deffus le ragoût d'écreviffes.

Pigeons aux fines herbes.

Entrée. Echaudez quatre pigeons un peu

forts, vuidez-les & trouffez les pattes en dedans; faites les blanchir un inftant à l'eau bouillante, après les avoir epluchés, vous les fendez à moitié derriere le dos pour les applatir un peu, mettez-les dans une caffe-role avec les foies haches, un morceau de beurre manié d'une bonne pincée de farine, fel, gros poivre, champignons. échalotes, perfil, ciboule, une demi-gouffe d'ail, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, bafilic, haché comme en poudre; faites mijoter une demi-heure, fur un petit feu, & vous y mettez enfuite un demi-verre de vin blanc & autant de bouillon, achevez de faire cuire à petit feu : dégraiffez & fervez à courte fauce.

Pigeons en furprifes.

Entrée. Prenez cinq petits pigeons que vous échaudez, vuidez & trouffez les pattes dans les corps, mettez les foies à part, faites blanchir un inftant les pigeons à l'eau bouillante, après les avoir retirés, vous mettez dans la même eau cinq belles laitues pommées, & les faites bouillir un bon quart-d'heure, retirez-les à l'eau fraîche pour les preffer fort qu'il ne refte point d'eau, ouvrez-les en deux fans détacher les feuilles, mettez deffus une petite farce faites avec les foies des pigeons, perfil, ciboule, cinq ou fix feuilles d'eftragon, un peu de cerfeuil, deux échalotes, le tout haché très-fin & mêlé avec un morceau de beurre ou du lard rapé, fel, gros poivre, lié de deux jaunes

d'œufs, enſuite vous mettez les pigeons & les enveloppez chacun avec une laitue, de façon que l'on ne les voie point, ficelez-les & les mettez cuire avec un bouillon un peu gras, un bouquet de perſil, ciboule, deux clous de girofle, deux oignons, une carotte, un panais, ſel, poivre; faites-les cuire une heure à petit feu; quand ils ſont cuits égouttez les pigeons & les déficelez, eſſuyez-les de leur graiſſe avec un linge, ſervez deſſus un bon coulis de veau; ſi vous n'avez point de coulis, mettez un peu moins de ſel dans la cuiſſon, paſſez la ſauce au tamis & la dégraiſſez; faites-la réduire au point d'une ſauce, & y mettez gros comme une noix de beurre manié de farine avec deux jaunes d'œufs, faites lier ſur le feu ſans bouillir. Servez les pigeons enveloppés des laitues.

Pigeons aux pois.

Entrée. Prenez trois ou quatre pigeons, ſuivant qu'ils ſont gros, échaudez-les & les faites blanchir; s'ils ſont gros, vous les coupez en deux après avoir trouſſé les pattes en dedans, mettez-les dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, un litron de petits pois, un bouquet de perſil, ciboule; paſſez-les ſur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un verre d'eau, faites cuire à petit feu; quand ils ſont cuits & qu'il n'y a plus de ſauce. vous y mettez un peu de ſel fin, une liaiſon de deux œufs, avec de la crême, faites lier ſur le feu ſans bouillir. Servez à courte ſauce.

Si vous voulez les mettre au roux, en les passant, vous y mettiez un peu plus de farine, & mouillerez moitié jus & moitié bouillon, laissez cuire & réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait que peu de sauce bien liée, & vous y mettrez le sel un moment avant que de servir, & gros comme une noisette de sucre fin.

Pigeons aux asperges en petits pois.

Entrée. Coupez des petites asperges en petits pois, il n'en faut prendre que le tendre & ne point continuer à couper aussi tôt que le couteau résiste, lorsque vous en aurez la valeur d'un litron & demi, mettez-les dans l'eau fraîche pour les laver plusieurs fois crainte qu'elles ne croquent, vous les ferez blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, retirez les à l'eau fraîche & égouttez-les, ensuite vous les accommoderez de la même façon que les pigeons aux petits pois, à cette différence près que dans le bouquet, vous y mettrez un peu de sarriette & deux clous de girofle.

Pigeons au court-bouillon.

Entrée. Ayez trois ou quatre gros pigeons que vous flambez & vuidez, troussez les pattes dans le corps, lardez-les de gros lard & les mettez dans une marmite juste à leur grandeur, avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, une feuille de laurier; thym, basilic, un panais, une carotte, deux oignons, du beurre gros comme la moitié d'un œuf,

sel,

ſel, poivre, mouillez avec un verre de vin blanc & autant de bouillon; faites cuire à petit feu: lorſque les pigeons fléchiſſent ſous le doigt, vous paſſez la ſauce au tamis, & la faites réduire, ſi elle eſt trop longue; mettez y une demi cuillerée de verjus ou un filet de vinaigre. Servez ſur les pigeons.

Pigeons à la ſainte menehoult.

Entrée. Prenez trois gros pigeons que vous vuidez, laiſſez les foies, trouſſez les pattes dans le corps, faites les revenir, & épluchez; mettez dans une caſſerole, gros comme un œuf, de beurre manié avec deux pincées de farine, du perſil en branches, ciboule entiere, deux oignons en tranches, zeſtes de carotte & panais, une gouſſe d'ail entiere, trois clous de giroſle, ſel, poivre, une feuille de laurier, thym, baſilic: mouillez avec trois poiſſons de lait, faites bouillir, & enſuite vous y mettrez les pigeons pour les faire cuire à très-petit feu pendant une heure, lorſqu'ils ſont cuits, retirez-les pour les égoutter, enlevez le gras de la ſainte menehoult pour le mettre ſur une aſſiette, trempez-y les pigeons & les pannez à meſure; faites griller de belle couleur en les arroſant avec le reſtant du gras où vous les avez trempés, ſervez à ſec, vous mettrez une ſauce rémoulade dans la ſauciere. La façon de la faire ſe trouve dans l'article des ſauces.

Pigeons à la Mariane.

Entrée. Préparez trois pigeons comme les précédens, applatiſſez-les un peu avec le

couperet, & les mettez dans une casserole avec deux cuillerées d'huile, un verre de bouillon, sel, gros poivre, deux feuilles de laurier, faites-les cuire sur des cendres chaudes pour qu'ils bouillent bien doucement, lorsqu'ils fléchissent sous le doigt, dressez les dans le plat que vous devez servir, après les avoir égouttés & essuyés de leur graisse, ôtez les feuilles de laurier de la sauce & la dégraissez, mettez-y un anchois haché, trois échalotes & une pincée de capres, le tout haché, de la muscade, gros comme une noix de beurre manié d'une bonne pincée de farine; faites lier sur le feu & servez dessus les pigeons.

Pigeons en fricandeau.

Entrée. Après avoir piqué tout le dessus de vos pigeons avec du lard fin, vous les faites cuire & glacer tout comme le fricandeau de veau à la bourgeoise.

Pigeons en fricassée de poulets.

Entrée. Coupez de gros pigeons en quatre morceaux, & des moyens par la moitié, ensuite vous les ferez cuire de la même façon que la fricassée de poulets.

Pigeons au soleil.

Entrée. Ayez de petits pigeons naissans, bien échaudés, après les avoir vuidés, il faut leur laisser les aîles, la tête, les pattes, passez à chacun une brochette en travers les cuisses pour empêcher qu'elles ne s'écartent trop en les faisant blanchir un instant à l'eau bouillante: après les avoir bien épluchés vous les mettez cuire dans une casserole avec un

verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre, un petit morceau de beurre; la cuisson faite, vous les égouttez & laissez refroidir pour les tremper ensuite dans une pâte & les faire frire de belle couleur, servez chaudement avec du persil frit autour; cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, du sel fin, un peu d'huile, & vous y mettez peu à peu du vin blanc pour délayer la pâte jusqu'à ce qu'elle soit ni trop claire ni trop épaisse, c'est-à dire, qu'il faut qu'elle file en la versant de la cuiller.

Pigeons en sur-tout.

Entrée Vous faites un ragoût comme aux pigeons à la bourgeoise, réduit à courte sauce, mettez-le refroidir; ensuite vous prenez le plat que vous devez servir qui doit résister au feu, mettez dans le fond une bonne farce de viande, arrangez le ragoût des pigeons dessus, couvrez-les ensuite avec de la même farce que dessous, de maniere que l'on ne voie point le ragoût, unissez-le avec un couteau trempé dans de l'œuf, pannez avec de la mie de pain; faites cuire dessous un couvercle de tourtiere jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée, égouttez-en la graisse. Servez dessus une bonne sauce d'un coulis clair.

Pigeons en timbale.

Entrée. Faites un ragoût de pigeons, quand il est fini de bon goût & froid, mettez-les

en tymbale comme il eſt expliqué ci-après à l'article des pâtés.

Pigeons aux Tortues.

Entrée. Vous coupez la tête & les pattes à des tortues & les faites cuire avec du vin blanc, bouillon, un bouquet garni, enſuite vous les ôtez de leurs coquilles, ayez ſoin d'ôter les amers, mettez les tortues dans un ragoût de pigeons fini de bon goût.

Pigeons en tourte.

Entrée. Voyez l'article de la pâtiſſerie.

Pigeons à la poële.

Entrée. Plumez & vuidez des petits pigeons, laiſſez-leur les pattes, & les faites revenir légérement ſur le feu, paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de bon beurre, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché; ſel, gros poivre, enſuite vous les mettez avec tout leur aſſaiſonnement dans une autre caſſerole foncée de tranches de veau, que vous avez fait blanchir un inſtant à l'eau bouillante, mettez-y un demi-verre de vin blanc, couvrez-les de bardes de lard & d'une feuille de papier blanc, mettez un couvercle ſur la caſſerole & les faites cuire à petit feu qu'ils ne faſſent que mijoter; enſuite vous dégraiſſez la cuiſſon, mettez-y un peu de coulis pour la lier. Servez ſur les pigeons.

Pigeons en hatelet.

Entrée ou hors-d'œuvre. Vous vous ſervez d'un ragoût de pigeons que l'on a deſſervi de la table, mettez dans le ragoût un morceau de beurre, faites-les chauffer, & pour le

mieux, mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs, ensuite vous embrochez le tout dans des petits hatelets, faites tenir la sauce après, pannez-les & les faites griller de belle couleur. Servez sans sauce.

Pigeons en crépine.

Entrée. Ayez cinq petits pigeons échaudés & blanchis un instant à l'eau bouillante, après leur avoir troussé les pattes dans le corps, faites les cuire une demi-heure avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi gousse d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, poivre; ensuite mettez-les refroidir, faites une farce avec de la rouelle de veau, graisse de bœuf, mie de pain dessechée, avec du lait ou de la crême, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre, liée de trois jaunes d'œufs & les blancs fouettés, enveloppez chaque pigeon avec cette farce & un morceau de crépine; ensuite faites tenir la crépine avec de l'œuf battu, pannez-les pardessus & les mettez prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere pendant une demi-heure à petit feu, pour que la farce ait le tems de cuire, essuyez les de leur graisse, & les servez avec la sauce de la cuisson des pigeons que vous dégraissez, passez au tamis; ajoutez-y un peu de coulis pour la lier.

Pigeons en beignets.

Entrée. Servez-vous de ceux que l'on a desservis de la table, coupez-les par moitié &

leur faites prendre goût dans un assaisonnement, mettez-les refroidir, ensuite vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile & du sel, faites-les frire. Servez garni de persil frit.

Pigeons à la Dauphine.

Entrée. Ce sont des petits pigeons échaudés que l'on fait cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon, une tranche de citron, un bouquet, & vous les servez ensuite avec des ris de veau glacés comme les fricandeaux. Voyez fricandeau.

CHAPITRE IX.

Du gibier en général.

Nous comprenons sous le nom de Gibier, les Faisans & Faisandeaux, les Canards sauvages, appellés oiseaux de riviere.

Les Sarcelles.
Les Rouges.
Les Allebrans.
Les Alouettes, appellées Mauviettes.
Les Bécasses.
Les Bécassines.
Les Bécots.
Les Cailles & Cailletaux.
Les Guinards.
Les Ortolans.
Les Ramiers & Rameraux.
Les Perdreaux rouges.
Les Perdreaux gris.
Les Merles.
Les Grives.
Les Gelinotes.
Les Pluviers.
Les Rouges-gorges.
Les Vanneaux.

Du gibier à poil.

Les Lievres.
Les Levreaux.
Les Lapins.
Les Lapereaux.

De la venaiſon.

Sous le nom de venaiſon ou viande noire l'on y comprend :

Le Chevreuil.
Le Daim.
Le Faon.
Le Cerf.
La Biche.
Le Sanglier & le Marcaſſin.

Voici la façon d'accommoder toutes ſortes de gibier & venaiſon.

Des Faiſans, comment les ſervir.

Entrée. Les faiſans & faiſandeaux ſe ſervent ordinairement pour rôt.

Vous les vuidez & piquez, faites-les cuire à la broche & les ſervez de belle couleur.

Vous les ſervez auſſi en entrée de broche, pour lors vous les faites cuire à la broche avec une petite farce de leurs foies, que vous faites en les hachant avec lard rapé, perſil, ciboule hachée, ſel, gros poivre ; enveloppez-les de bardes de lard & de papier, les ſervez avec une ſauce à la Provençale, ou autre petite ſauce dans le goût nouveau.

Vous en faites auſſi des pâtés chauds & froids, ou en terrine.

Les canards ſauvages, comment les ſervir.

Entrée. Les canards ſauvages, ou oiſeaux de riviere, la femelle, eſtimée la meilleure,

se servent ordinairement pour rôt sans être piqués ni bardés après les avoir flambés & vuidés.

Entrée. Vous en faites aussi des entrées ; étant cuits à la broche & refroidis, *vous en tirez* des filets, que vous mettez à differentes sauces, comme au jus d'orange, aux anchois & capres en salmis, que vous trouverez à l'article des alouettes.

Des rouges, sarcelles, allebrans, comment les accommoder.

Les sarcelles se font aussi cuire à la broche, flambées & vuidées, sans être piquées ni bardées, & se servent pour rôts.

Si vous voulez les mettre en entrée, enveloppez les de papier & les servez avec ragoûts d'olives ; ragoût aux truffes ; ragoût de montans de cardons ; ragoût aux navets, ou sauce à la rocambole.

Les rouges se servent ordinairement pour un excellent plat de rôt après les avoir flambés & vuidés.

Les allebrans se mangent comme les sarcelles.

Alouettes de plusieurs façons.

Les alouettes se mettent cuire à la broche piquées ou bardées, moitié l'un & moitié l'autre, vous ne les vuidez point & mettez dessous des rôties de pain pour recevoir ce qui en tombe.

Servez les alouetes sur les rôties pour un plat de rôt.

Elles se mettent aussi de plusieurs façons pour entrée.

Entrée. *Elles se servent en tourte*, pour lors vous les vuidez, ôtez-en le géſier, & le reſte mettez-le avec du lard rapé dans le fond de la tourte, & mettez deſſus les alouttes après leur avoir ôté les pates & la tête & que vous les avez paſſées ſur le feu avec un peu de bon beurre, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & laiſſé refroidir.

Vous finirez la tourte, comme il ſera expliqué à l'article général des tourtes.

Alouettes en ſalmis à la bourgeoiſe.

Hors-d'œuvre. Elles ſe ſervent en ſalmis à la bourgeoiſe quand elles ſont cuites à la broche (vous vous ſervez de celles que l'on a deſſervies de la table); vous leur ôtez les têtes & ce qu'elles ont dans le corps; jettez le géſier, & le reſte ſervez-vous-en avec les rôties, pilez le tout dans un mortier, délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bon bouillon, paſſez-le à l'étamine & aſſaiſonnez ce petit coulis de ſel, gros poivre, un peu de rocambole écraſée, un filet de verjus; faites chauffer dedans les alouettes ſans qu'elles bouillent, & ſervez garni de croûtons frits.

Toutes ſortes de ſalmis à la bourgeoiſe ſe font de la même façon, en prenant les débris ou les carcaſſes pour les faire piler.

Alouettes en ragoût.

Entrée. Ayez une douzaine d'alouettes que vous plumez, flambez & vuidez; trouſſez

les pattes pour les faire paſſer dans le bec comme pour rôt, paſſez-les dans une caſſerole ſur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, un ris de veau, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus, ce qu'il en faut pour donner couleur : faites bouillir & reduire au point d'une ſauce liée, dégraiſſez & aſſaiſonnez de ſel, gros poivre. Ce même ragoût étant deſſervi de la table ſe peut mettre *en caiſſe* : vous foncez le plat que vous devez ſervir avec une bonne farce de viande, mettez le ragoût deſſus, couvrez-le avec de la même farce; uniſſez avec un couteau trempé dans de l'œuf; pannez de mie de pain; faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere, enſuite vous égouttez la graiſſe & mettez dans le fond une ſauce d'un jus clair.

Des ramiers & ramereaux.

Les ramiers & ramereaux ſont une eſpece de pigeons ſauvages qui ſe ſervent pour d'excellens plats de rôts.

Vous les piquez & faites cuire de belle couleur, *vous en faites* auſſi des entrées de pluſieurs façons, vous n'avez qu'à conſulter l'article des pigeons.

Des perdreaux, comment les diſtinguer des perdrix.

Les perdreaux gris ſe connoiſſent d'avec la perdrix, quand ils ont la premiere plume de l'aile pointue, le bec noir & les pate noires,

vous êtes sûr qu'ils sont jeunes ; pour la bonté il faut distinguer la fraîcheur & le bon fumet.

Les perdreaux rouges se distinguent à la premiere plume de l'aîle ; il faut qu'elle soit pointue & tant soit peu de blanc au bout.

Comment accommoder les perdreaux & perdrix.

Les perdreaux se servent pour rôts, vous les plumez, vuidez & piquez ; faites-les cuire de belle couleur.

Entrée. *Si vous voulez* les servir pour entrée, vous les flambez, vuidez & faites une petite farce de leurs foies avec du lard rapé, un peu de sel, persil & ciboule hachés, mettez cette farce dans le corps ; cousez-les pour que rien ne sorte, & leur troussez les pattes sur l'estomac ; faites-les revenir dans une casserole sur le feu avec un peu de beurre ; faites-les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec telle sauce & ragoût que vous jugerez à propos,

Comme :

Sauce à la carpe. Sauce à l'espagnole. Sauce aux zestes d'orange. Sauce à la sultane. Ragoûts de truffes. Ragoûts de montans. Ragoûts d'olives. Ragoûts au salpicon.

Vous mettez aussi les perdreaux sur le gril en papillote.

Des vieilles perdrix.

Elles se font toujours cuire à la braise que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 43, en y ajoutant du vin blanc.

Quand elles sont cuites vous les mettez en

terrine avec un coulis de lentilles & petit lard. Voyez poitrine de veau aux choux & petit lard, faites-là de même, mais ne faites point blanchir vos perdrix.

Vous les servez aussi avec un ragoût de marrons, un ragoût d'olives, de truffes, de montans de cardons d'Espagne.

Elles se trouvent aussi en pâté chaud & froid, cuites dans le pot pour garnir le milieu d'un potage.

Les perdreaux rouges se préparent & se servent de la même façon que les perdreaux & les perdrix grises.

Des bécasses, bécassines & bécots.

Ils se servent tous cuits à la broche pour rôts, vous les servez piqués ou bardés avec feuilles de vigne, vous ne les vuidez point, mettez dessous des rôties de pain en cuisant, pour recevoir ce qui en tombe, & servez dessous les rôties.

Vous en faites aussi des salmis, quand elles sont cuites & refroidies; voyez ci-devant alouettes en salmis à la bourgeoise.

Entrée. Si vous en voulez faire des entrées, pour lors quand elles sont plumées & flambées, vous les fendez par derriere pour les vuider, vous vous servez de tout, hors du gésier, hachez le reste & le mêlez avec du lard rapé, ou un morceau de beurre, persil, ciboule hachés, un peu de sel; mettez cette farce dans leur corps & cousez l'ouverture, troussez les bécasses & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier.

Quand elles sont cuites, servez-les avec sauce ou ragoût comme aux perdreaux.

Les bécassines & bécots se servent de même.

Vous en faites aussi des tourtes : pour lors vous les vuidez & faites une petite farce comme ci-dessus que vous mettez au fond de la tourte, & finissez comme il sera expliqué à l'article des tourtes.

Des cailles & cailleteaux.

Ils se servent cuits à la broche pour rôts.

Vous les plumez, vuidez, & les refaites sur de la braise ; enveloppez les de feuilles de vigne & bardez de lard ; faites-les cuire & servez, de belle couleur.

Si vous voulez les mettre en entrée, faites-les cuire dans une braise, faite avec tranches de veau, un bouquet garni, barde de lard, un peu de bon beurre, très-peu de sel, un demi verre de bon vin blanc, une cuillerée de bouillon ; faites-les cuire à très-petit feu.

Quand ils sont cuits, retirez-les & mettez dans leur cuisson un peu de coulis, dégraissez la sauce & la passez au tamis, goûtez si elle est assaisonnée de bon goût, servez dessus les cailles & cailleteaux.

En faisant cuire les cailles de cette façon, vous pouvez les garnir d'écrevisses ou de ris de veau, que vous faites cuire avec les cailles.

Cailles au laurier.

Entrée. Il faut les flamber & vuider ; hachez les foies que vous mêlez avec persil, ciboule, un morceau de beurre, sel, gros poivre,

remettez-les dans le corps & les faites cuire à la broche enveloppées de papier ; faites bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau, quatre ou cinq feuilles de laurier & les mettez ensuite faire un bouillon dans une sauce de coulis de veau. Servez dessus les cailles.

Cailles aux choux.

Entrée. Faites les cuire comme il est marqué ci-après à l'article des choux, à la différence que vous ne ferez point blanchir les cailles.

Cailles au gratin.

Entrée. Prenez six ou sept cailles que vous flambez & vuidez, passez-les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, des champignons ; mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour donner couleur ; sel, gros poivre ; à moitié de la cuisson, vous y mettrez un ris de veau blanchi & coupé en gros dez, achevez de cuire & faites réduire au point d'une sauce liée ; votre ragoût étant fini de bon goût & bien dégraissé, vous le servez dessus en gratin fait de cette façon : hachez le foie des cailles, avec persil, ciboule, & les mêlez avec un peu de mie de pain, un morceau de beurre, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, prenez le plat que vous devez servir, mettez cette petite farce dans le fond, & le mettez ensuite sur

un petit feu jusqu'à ce que cette farce soit gratinée. Servez ensuite le ragoût dessus.

Cailles au salpicon.

Entrée. Faites cuire des cailles à la broche, ou dans une petite braise, & vous les servirez ensuite avec un ragoût au salpicon que vous trouverez ci-après à l'article des ragoûts.

Des ortolans, guinards & gelinotes.

Les ortolans sont des petits oiseaux très-délicats & excellens, l'on en voit peu à Paris; ils se servent pour rôts.

Les guinards & gelinotes sont aussi peu communs à Paris, ils se servent de même pour rôts.

Des grives.

Vous les plumez & les refaites sans les vuider; elles se servent cuites à la broche avec des rôties dessous comme des mauviettes.

Vous en faites aussi des entrées différentes, comme des bécasses, vous n'avez qu'à vous en servir de la même façon.

Les mâles se servent de même; il ne les faut point vuider.

Des pluviers.

Ils sont excellens quand ils sont gras, vous les plumez & piquez sans les vuider; faites-les cuire à la broche avec des rôties de pain dessous : quand ils sont cuits d'une belle couleur dorée, servez les rôties dessous.

Si vous voulez les servir pour entrée de broche, faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps,

comme il est expliqué à l'article des bécasses; faites-les cuire de même & servez avec une même sauce & même ragoût.

Si vous voulez les servir à la braise, faites-les cuire comme les cailles & les servez de même façon.

Des Vanneaux.

Ils se font cuire à la broche pour rôt, & se servent comme le canard sauvage.

Des Rouges-Gorges.

Oiseaux excellens, ils se servent pour rôts, comme les ortolans.

DU GIBIER A POIL.

Des levreaux & lievres.

Les levreaux se servent pour rôts; ôtez la peau & les vuidez, faites-les revenir sur de la braise & les piquez; quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce au vinaigre, poivre & sel, que vous servez dans une sauciere.

Si vous voulez les mettre en entrée; quand ils sont cuits & refroidis, vous en tirez des filets que vous mettez dans une poivrade liée, & servez pour entrée.

Vous les servez aussi en filets dans une sauce à l'échalote ou différentes sauces piquantes.

Les lievres se mettent en civet, vous les coupez par membres, gardez-en le sang s'il

y en a ; faites-les cuire dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet bien garni, passez-le sur le feu, mettez y une bonne pincée de farine & mouillez avec du bouillon, une chopine de vin blanc, assaisonnez de sel, poivre ; quand il est cuit, si vous avez de son sang, mettez-le dedans & faites lier la sauce sur le feu comme une liaison & servez à courte sauce.

Vous faites aussi des pâtés de lievre, gâteaux de lievre, pâtés de lievre à la bourgeoise.

Pâté de lievre à la bourgeoise.

Dépouillez le lievre, gardez-en le sang; après l'avoir vuidé, coupez le par membres & lardez par-tout avec de gros lardons roulés dans le sel, poivre, persil, ciboule, ail, le tout haché, mettez le après dans une petite marmite avec un demi-verre d'eau de-vie, un morceau de beurre ; faites le cuire à petit feu : quand il est cuit & qu'il n'y a presque point de sauce, mettez-y le sang, faites-le chauffer sans qu'il bouille, dressez le lievre dans ce que vous devez servir ; servez le tout ensemble pour qu'il ne paroisse faire qu'un seul morceau, servez ce pâté froid pour entremets.

Lievre en haricot.

Entrée. Dépouillez un lievre & le vuidez, gardez-en le foie après avoir ôté l'amer ; coupez-le par morceaux & mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une

gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-le sur le feu & y mettez pleine une cuiller à bouche de farine, mouillez avec un demi-setier de vin blanc, deux cuillerées de vinaigre, deux ou trois verres d'eau ou du bouillon; faites cuire une heure, ensuite vous avez des navets coupés proprement, faites-les blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante & les mettez cuire avec le lievre, assaisonnez de sel, gros poivre, achevez de faire cuire & réduire à courte sauce, ôtez le bouquet, servez chaudement; si le lievre est tendre, il faut mettre les navets en même-tems.

Filets de lievre en civet.

Hors-d'œuvre ou entrée. Vous prenez un lievre rôti que l'on a dessservi de la table, levez-en toutes les chairs & les coupez en filet, concassez un peu les os & les mettez avec les flancs dans une casserole avec du beurre gros comme la moitié d'un œuf, quelques oignons en tranches, une gousse d'ail, une feuille de laurier, deux clous de girofle, passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon, & deux verres de vin rouge, sel, poivre, faites bouillir une demi-heure & réduire à moitié, passez la sauce au tamis, mettez-y les filets de lievre avec un peu de vinaigre; faites chauffer sans bouillir.

Levreau au sang.

Entrée. En dépouillant & vuidant un le-

vreau, prenez garde d'en perdre le ſang que vous mettrez à part, coupez-le par membres & le lardez de gros lard; ſi vous voulez, mettez-le dans une caſſerole avec le foie & du beurre gros comme un œuf, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, baſilic, paſſez-le ſur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec trois verres de bouillon, un demi-ſetier de vin rouge, une cuillerée de vinaigre, ſel, gros poivre, faites bouillir juſqu'à ce que le levreau ſoit cuit & qu'il reſte peu de ſauce, prenez le foie qui eſt cuit, écraſez-le bien & le mêlez avec le ſang que vous avez gardé; quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y le ſang pour faire lier ſur le feu ſans bouillir, comme une liaiſon de jaunes d'œufs, enſuite vous y jetterez une demi-poignée de capres fines entieres, & ſervez chaudement.

Filets de lievre à la poivrade.

Hors-d'œuvre ou entrée. Prenez un lievre ou levreau qui ait été cuit à la broche & que l'on a deſſervi de la table, vous enleverez les chairs pour les couper par filets, ſi vous n'en avez point aſſez pour garnir un plat, vous laiſſerez les os & couperez les morceaux gros & d'égale groſſeur, mettez-les dans une caſſerole avec une ſauce à la poivrade de haut goût, faites-les chauffer ſans bouillir, ſervez chaudement. Vous trouverez la ſauce à l'article des ſauces.

Des Lapins & Lapereaux, comment connoître les jeunes.

Pour connoître un lapereaux d'avec un lapin, il faut le tâter sur le dehors des pattes de devant, au dessus du joint, si vous y trouvez une grosseur comme une petite lentille, c'est une marque qu'il est jeune; vous les connoissez encore à la tête, parce qu'ils ont le nez plus pointu & l'oreille plus tendre : cette remarque n'est point si sûre que celle de la patte.

Pour le fumet, il faut les flairer au ventre, & l'usage vous apprendra à connoître les bons.

Vous connoissez le levreau d'avec le lievre, de la même façon.

Des lapins & lapereaux de plusieurs façons.

Les lapereaux se servent pour rôt, vous les depouillez & vuidez, & faites revenir sur de la braise, il faut les piquer & faire cuire à la broche; servez-les de belle couleur.

Ils vous servent aussi à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée de poulets; coupez-les par membres & les faites dégorger longtems dans l'eau, puis faites les cuire comme la poitrine de veau en fricassée de poulets.

Hors-d'œuvre. *Vous en servez aussi de marinés;* après les avoir coupés par membres, faites les mariner comme la cervelle de bœuf, & les servez de même.

Lapins au coulis de lentilles.

Entrée. Coupez-les par membres & les faites

cuire avec un bon bouillon, du petit lard, un bouquet garni, ſel & poivre fort peu.

Vous faites auſſi cuire un litron de lentilles à la reine, avec du bouillon, ſans ſel, quand elles ſont cuites, vous les paſſez à l'étamine avec leur bouillon, retirez enſuite le lapin & petit lard de ſa cuiſſon, & paſſez ce bouillon dans le coulis de lentilles, faites-le réduire après ſur le feu juſqu'à ce que vous le jugiez aſſez lié pour le ſervir.

Faites chauffer dedans le lapin & petit lard, & ſervez s'il eſt de bon goût dans une terrine.

Lapin en matelote.

Entrée. Coupez un lapin par membre, faites un petit roux avec une petite cuillerée de farine & un morceau de beurre, mettez y les membres de lapin avec le foie, paſſez-les & mouillez avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau & du bouillon, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de giroſle, thym, laurier, baſilic, ſel, gros poivre, faites cuire à petit feu; une demi-heure après vous y mettrez une douzaine de petits oignons blanchis; ſi vous voulez y mettre une anguille coupée par tronçons, vous ne la mettrez que lorſque le lapin ſera cuit aux trois quarts, avant que de ſervir, ôtez le bouquet, dégraiſſez la ſauce & y mettez une bonne pincée de capres entieres, un anchois haché; ſervez avec des croûtons paſſés au beurre: arroſez le tout avec la ſauce.

Lapereau en hachis.

Hors-d'œuvre. Prenez les restes de lapereaux rôtis que l'on a deservis de la table, levez-en toute la chair, mettez avec un peu de mouton rôti; hachez le tout ensemble, prenez les os des lapereaux, que vous couperez en petits morceaux, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, quelques échalotes, une demi-gousse d'ail, thym, laurier, basilic, passez-le sur le feu & y mettez deux bonnes pincées de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, autant de bouillon, faites bouillir une demi-heure à petit feu; passez la sauce au tamis & y mettez la viande hachée avec sel, gros poivre, faites chauffer sans bouillir, servez chaudement; vous garnirez si vous voulez le tour du hachis avec des croûtons frits comme ceux des épinards.

Filets de lapereaux aux concombres.

Hors-d'œuvre ou entrée. Prenez deux gros concombres que vous coupez en petites tranches, le plus mince que vous pourrez, mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de vinaigre & du sel, faites-les mariner deux heures en les retournant de tems en tems; quand ils auront rendu leur eau, vous les presserez fort pour qu'il ne reste point d'eau, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, passez-les sur le feu, en les retournant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés; mettez-y deux

pincées de farine, mouillez avec deux verres de bon bouillon, laissez cuire à petit feu une bonne demi-heure, & que le ragoût soit un peu lié ; ôtez le bouquet & y mettez des filets de lapereaux émincés coupés comme les concombres, faites chauffer sans bouillir, assaisonnez de sel, gros poivre, & servez. Pour les filets, vous prenez les restes de lapereaux rôtis que l'on a desservis de la table.

Filets de lapereaux en salade.

Hors-d'œuvre. Prenez des mies de pain que vous coupez proprement comme de gros lardons de lard, mettez-les dans une casserole pour les passer sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, mettez-les égoutter, vous avez des restes de lapereaux cuits à la broche que l'on a desservis de la table, levez-en toute la chair pour les couper en gros filets ; prenez le plat que vous devez servir, arrangez proprement dessus les filets de pain, ceux de lapereaux & deux anchois bien lavés & coupés en très-petits filets & des capres entieres ; si vous avez des petits oignons blancs cuits dans le pot, vous les mettez & entremêlez le tout l'un avec l'autre le plus proprement que vous pourrez en dessin, & l'assaisonnez de sel, gros poivre, huile & vinaigre. Ordinairement on ne les assaisonne que sur la table.

Lapins aux petits pois.

Entrée. Coupez-les par morceaux & les faites cuire comme les poulets aux petits

pois, que vous trouverez ci-devant, pag. 142.

Lapins en papillotes.

Hors-d'œuvre ou entrée. Prenez un lapereau tendre, que vous coupez par membres, mettez-le mariner avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre, de l'huile fine, enveloppez chaque morceau avec de leur assaisonnement, une petite barde de lard dans du papier blanc, beurrez ou huilez le papier en dehors, faites cuire à très-petit feu sur le gril, en mettant encore une autre feuille de papier graissé dessous, servez avec le papier.

Lapereaux aux gîte.

Entrée. Farcissez deux lapereaux avec leurs foies, un morceaux de beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, gros poivre, cousez-les & troussez les pattes dessous le ventre, & celles de devant sous le nez, mettez-y des brochettes pour les faire tenir, faites-les cuire avec un verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre: lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis, dégraissez la & y mettez un peu de coulis, faites réduire au point d'une sauce. Dressez sur les lapereaux comme s'ils étoient au gîte.

Lapereaux en caisses.

Entrée. Coupez-les par membres & les faites cuire en ragoût, & vous les finirez comme les

les pigeons en surtout, que vous trouverez ci-devant, page 180.

Lapereaux en fines herbes.

Entrée. Coupez-les par membres & les mettez dans une casserole avec persil, ciboule, champignons, une gousse d'ail, le tout haché, un morceau de beurre, thym, laurier, basilic, haché comme en poudre, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de jus & du bouillon, sel, gros poivre, faites cuire & réduire au point d'une sauce; quand vous êtes prêt à servir, prenez les foies qui ont cuit avec la fricassée, écrasez-les & les mettez dans la sauce.

Lapereaux en gratin.

Entrée. Faites-les cuire comme les précédens, avec cette différence que les fines herbes doivent être en bouquet & point hachées; vous les servirez sur un gratin fait comme celui des cailles au gratin ci-devant.

Lapereaux à l'Espagnole.

Entrée. Faites-les cuire étant coupés par membres, avec un demi verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet garni, sel; poivre; ensuite vous les servirez avec une sauce à l'Espagnole, que vous trouverez à l'article des sauces.

Lapereaux en galentine.

Entremets froid ou entrée. Il faut les désosser à forfait, & les finir comme le cochon de lait en galentine que vous trouverez ci-devant. Quand vos lapins seront cuits, si vous voulez

les ſervir pour entrée, vous les retirez tout chauds pour les bien eſſuyer de leur graiſſe, & les ſervirez avec une ſauce à l'Eſpagnole : ordinairement on les ſert pour entremets froids ; pour lors vous les laiſſez refroidir dans leur cuiſſon, comme il eſt dit pour le cochon de lait.

Lapereaux en hatelet.

Entrée. Coupez-les par membres & les faites cuire avec un demi-verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, ſel, gros poivre ; lorſqu'ils ſont cuits faites réduire la ſauce pour qu'elle s'attache après la viande : mettez refroidir, embrochez-les à des petites brochettes, trempez-les dans de l'œuf battu, pannez-les & les trempez dans de la graiſſe pour les panner une ſeconde fois, faites les griller de belle couleur. Servez à ſec avec les brochettes.

Lapereaux en poupeton.

Entrée. Faites un ragoût bien lié d'un lapereau coupé par membres avec un ris de veau, champignons ; quand il eſt fini & froid, vous avez une farce faite comme celle du pain de veau que vous trouverez ci-devant. Vous finirez votre poupeton de lapin de la même façon que le pain de veau.

Lapereaux roulés aux piſtaches.

Entrée. Déſoſſez à forfait un ou deux lapereaux & faites une farce de leurs foies avec quelque autre viande cuite, de la mie de pain paſſée dans du lait, perſil, ciboule, champignons, ſel, poivre, liez de quatre jaunes

d'œufs, étendez cette farce sur les lapereaux, roulez-les ensuite & les ficelez; faites-les cuire avec un peu de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, la cuisson faite, dégraissez la sauce, & la passez au tamis; mettez-y un peu de coulis pour la lier: faites réduire au point d'une sauce; en servant sur les lapereaux, mettez-y environ deux douzaines de pistaches échaudées.

Lapereaux en tortue.

Entrée. Vuidez un lapin, laissez le foie & ôtez l'amer, désossez le lapin seulement dans le milieu du rable, faites un trou à la peau pour y faire passer la moitié du devant du lapin, il se trouvera renversé & prendra la figure d'une tortue, ficelez-le, & le mettez cuire avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre; la cuisson faite, passez la sauce au tamis, dégraissez la & y mettez un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une sauce. Servez sur le lapin.

Lapereaux en bigarrure.

Entrée. Ayez un ou deux lapereaux que vous dépouillez & vuidez, hachez les foies pour en faire une farce avec du lard rapé, un peu de beurre ou de moëlle de bœuf, persil, ciboule & sariette hachés, sel, gros poivre; liez cette farce de trois jaunes d'œufs pour la mettre dans le corps du lapereau, que vous cousez pour qu'elle ne sorte pas, & les mettez refaire sur de la braise, coupez les filets de mie

de pain de la longueur des lapereaux, avec autant de filets de petit lard bien entrelardé, couvrez-en tout le corps des lapereaux en mettant un filet de pain & un filet de petit lard, de façon que l'on ne voie que la tête des lapereaux, enveloppez-les avec deux feuilles de papier bien beurré pour les faire cuire à petit feu à la broche; quand ils feront cuits & le pain un peu rissolé, ôtez le papier pour les servir avec les filets de pain, le petit lard & le jus de leur cuisson où vous ajouterez un filet de verjus.

Lapin à la bourgeoise.

Entrée. Coupez-le par membres & le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni de champignons, & culs d'artichauts blanchis; passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre.

Quand il est cuit & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, un peu de persil haché, servez assaisonné de bon goût.

Les lapins se servent comme les lapereaux, si c'est pour ragoût où ils ont le tems de cuire.

Ils ne sont pas bons pour la broche, ni marinés, ni en papillotes & caisse.

Boudin de lapin.

Hors-d'œuvre. Prenez trois demi-setiers de lait que vous faites bouillir avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, persil,

ciboule entiere, thym, laurier, basilic; faites réduire ce lait à un tiers, quand il est réduit & passé au tamis, mettez dedans plusieurs foies de lapins hachés, une demi-livre de panne coupée en petits carrés, un peu de sel fin & fines épices, mêlez dix jaunes d'œufs, faites chauffer le tout sur un petit feu en le remuant toujours; quand tout est bien mêlé & point trop chaud, vous entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long, ne les emplissez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuisant ils renfleront & feroient crever votre boudin.

Quand ils sont prêts, mettez-les cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart-d'heure.

Pour voir s'ils sont cuits, vous les piquerez un peu avec une épingle, s'il en sort de la graisse, c'est marque qu'ils sont cuits, vous les retirerez dans de l'eau fraîche, & les mettrez après sur un plat pour les faire griller.

Ils se servent à sec pour hors-d'œuvre.

De la viande noire, appellée venaison.

Je ne ferai pas une grande explication sur la viande noire sauvage, parce qu'elle est fort peu en usage chez les bourgeois, l'on y comprend ordinairement :

Le chevreuil. Le daim. Le sanglier. Le marcassin. Le cerf. La biche. Le faon.

Le cerf, *la biche*, *le chevreuil*, *le daim*, *le faon*, se préparent tous de la même façon, les quartiers de devant & de derriere se servent marinés & cuits à la broche, la mari-

nade se fait avec vinaigre, sel, poivre & un peu d'eau.

Vous les servez aussi en bœuf à la mode, en pâté froid & en pâté en pot.

Du sanglier.

La hure qui sert à faire un entremets froid des plus estimés, se fait cuire comme la hure de cochon, les pieds se mettent à la sainte menehoult comme les pieds de cochon, le reste comme le filet.

Les quartiers de derriere & de devant se servent cuits à la broche après les avoir fait mariner : en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode & en pâté en pot,

Le marcassin se sert piqué pour un beau plat de rôt.

Hachette de toute sorte de viandes cuites à la broche.

Prenez de la viande cuite à la broche, telle que vous l'aurez, soit viande de boucherie, ou volaille, ou gibier, vous la couperez par tranches fort minces; mettez-la dans une casserole avec un peu de persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre; faites mijoter le tout sur le feu pendant un quart d'heure : prenez le plat que vous devez servir, mettez-y un peu de sauce de votre viande avec de la mie de pain, & remettez sur la viande encore un peu de mie de pain : faites attacher sur un feu doux jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin au fond du plat, vous

mettrez ensuite le reste de la sauce avec un filet de verjus.

CHAPITRE X.

Du poisson de mer & d'eau douce.

Après la description des viandes terrestres dont je viens de démontrer l'usage, il est tems de passer à celles qui nous servent les jours maigres, par la variété des poissons, tant de mer que d'eau douce; & les changemens que l'on en peut faire pour diversifier nos tables: je commencerai par la marée, comme celle qui nous fournit avec plus d'abondance.

Le turbot. La barbue. Le saumon. L'esturgeon. L'alose. Le cabillaud ou morue fraîche. La raie. La merluche. La morue salée. La limande. Le carrelet. La sole. La plie. Le mulet. Le surmulet. L'éperlan. Le maquereau. Le thon & la thontine. La vive. La macreuse. La sardine. Le rouget. Le hareng frais. Le merlan. L'anchois. Le bat. Le vaudreuil. La lubine.

En coquillages.

L'écrevisse de mer. Les homars. Les moules. Les huitres.

Du turbot & de la barbue, comment les accommoder.

Ils se préparent l'un & l'autre de la même façon.

Vous les faites cuire dans une casserole de la grandeur de votre poisson, moitié saumure

& moitié lait, mettez-en suffisamment pour que votre poisson trempe, faites-le bouillir très-doucement, qu'il ne fasse que frémir sur les bords, autrement le poisson se romproit; quand il fléchit sous les doigts, votre poisson est cuit; servez-le à sec sur une serviette, garni de persil verd autour, pour un plat de rôt.

Si vous voulez le servir pour entrée.

Entrée. *Si c'est en maigre*, vous le mettez dans le plat que vous devez servir, vous versez dessus une sauce à l'huile; vous mettez dans une casserole de l'huile fine, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, faites chauffer la sauce sans qu'elle bouille, & servez dessus le turbot.

Turbot aux capres.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, sel, gros poivre, un anchois lavé & haché, & des capres fines, remuez la sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée sans qu'elle bouille, & servez dessus le turbot.

Vous pouvez aussi le servir avec une sauce à la bechamel.

Faites réduire trois demi-setiers de crême à moitié, mettez-y un peu de sel, & servez dessus le turbot.

Vous le servez encore avec une sauce hachée maigre, ou avec un ragoût d'écrevisses.

Turbot & barbue au gras.

Si vous voulez les faire cuire de la même

façon qu'en maigre, ils feront plus naturels & couteront moins.

Vous mettrez deffus différentes fauces graffes, comme fauce à l'Efpagnole. Sauce hachée. Sauce au vin de Champagne, ou ragoùt de crête. Ragoût de ris de veau, & petits œufs. Ragoût au falpicon. Ragoût d'huîtres. De truffes. De mousserons.

Pour le faire cuire en maigre, faites une faumure de cette façon.

Mettez dans une cafferole une bonne poignée de fel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes fortes de fines herbes, perfil, ciboule, girofle, faites bouillir le tout enfemble à petit feu, une demi-heure, laiffez-le repofer après & le tirez au clair, paffez-le au tamis, vous mettrez après deux fois autant de lait dans cette faumure, & faites cuire dedans votre poiffon à très-petit feu, qu'il ne faffe que frémir.

Toutes fortes de court-bouillons blancs pour le poiffon fe font de la même façon.

Turbot & barbue cuits au lard.

Mettez-le dans une turbotiere, avec bonnes tranches de veau, fel, poivre, un bouquet garni de toutes fortes de fines herbes, & le couvrez par-tout de bardes de lard, faites-le fuer à petit feu; & y ajoutez après un verre de vin de Champagne, quand il eft cuit, vous le fervez avec différentes fauces graffes, ou ragoûts.

Si vous le voulez fervir dans fon naturel.

Entrée, Quand il eft cuit, vous le dreffez

dans le plat que vous devez servir, vous passez sa cuisson au tamis, dégraissez-la & mettez dedans deux cuillerées de coulis.

Si elle est trop longue, faites-la réduire, & servez dessus le turbot.

Si vous le servez de cette façon, ne mettez que très-peu de sel dans sa cuisson.

Du saumon frais, comment l'accommoder.

Il se coupe en tranches ou bardes, vous le faites mariner avec un peu d'huile ou bon beurre, sel, poivre, faites-le griller en l'arrosant de sa marinade, & servez dessus des sauces ou ragoûts comme il est expliqué pour le turbot.

Vous le servez aussi cuit au court-bouillon avec les mêmes sauces ou ragoûts.

Si vous le servez pour un plat de rôt, vous ne l'écaillerez point; quand il sera cuit, mettez le à sec sur une serviette, & du persil verd autour.

Entrée. *Si c'est pour entrée*, il faut l'écailler, & laisser le morceau entier comme pour rôt; le court-bouillon pour le faire cuire, se fait en mettant dans une petite marmite, suivant que votre morceau de poisson est gros, du vin blanc, du bouillon maigre, racines, oignons en tranches, un bouquet garni, sel, poivre, un morceau de beurre, ficelez votre poisson & le faites cuire dans ce court-bouillon.

Toutes sortes de poissons au court-bouillon se font cuire de même.

Saumon en caisse.

Entrée. Prenez deux tranches de saumon frais de l'épaisseur d'un bon demi-doigt, mettez-les mariner une heure avec de l'huile fine, persil, ciboule, un peu de champignon, une demi-gousse d'ail, une échalote, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic haché, comme en poudre, sel, gros poivre, ensuite vous faites une caisse de papier blanc de la grandeur des deux tranches de saumon, frottez le dessous avec de l'huile, & la mettez sur un plat, mettez le saumon dans la caisse avec tout son assaisonnement, pannez le dessus avec de la mie de pain, mettez cuire au four, ou sinon, vous mettrez le plat sur un petit fourneau avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus; quand le saumon sera cuit & le dessus d'une belle couleur dorée, vous y mettrez un grand jus de citron en servant; si vous voulez y mettre une sauce à l'Espagnole, il faudra dégraisser la cuisson du saumon avant que de la mettre.

De l'esturgeon, comment l'accommoder.

Il se sert cuit à la broche : vous le faites mariner deux ou trois heures avec une marinade ordinaire.

Pour la faire, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboule, ail, fines herbes, clous de girofle, un demi-setier d'eau, un peu de vinaigre, faites chauffer la marinade sur le feu en la remuant.

Quand elle eſt tiéde, mettez dedans l'eſturgeon; quand il eſt aſſez mariné, faites-le cuire à la broche, & le ſervez avec toutes ſortes de bonnes ſauces maigres.

Vous pouvez auſſi le faire cuire au court-bouillon, comme le ſaumon, & le ſervir avec les mêmes ſauces maigres.

Eſturgeon en gras à la broche.

Lardez de gros lard, & le ſervez avec toutes ſortes de bonnes ſauces, comme à l'Italienne, à l'Eſpagnole, à la ravigote; ou ragoûts de truffes, morilles, mouſſerons, de ris de veau, de crête & de petits œufs.

Eſturgeon à la braiſe.

Entrée. Mettez-le dans une petite marmite, avec tranches de veau & bardes de lard, un demi-ſetier de vin blanc, un bouquet garni, oignons, racines, ſel, poivre, du bon bouillon.

Quand il eſt cuit, ſervez-le avec la même ſauce ou même ragoût que quand il eſt cuit à la broche.

Eſturgeon en matelote.

Entrée. Coupez des mies de pain en rond, de la grandeur d'un petit écu, paſſez-les ſur le feu avec du beurre, juſqu'à ce qu'elles ſoient d'une belle couleur dorée, & les mettez égoutter, prenez un morceau d'eſturgeon que vous coupez en petites tranches un peu minces, mettez-les dans un plat, arrangez ſans être les unes ſur les autres avec un morceau de beurre, ſel, gros poivre, faites-les cuire à petit feu, & à meſure qu'elles

ſont cuites d'un côté, vous les retournez de l'autre, il ne faut qu'un quart-d'heure pour la cuiſſon, ôtez les du plat, & y mettez un peu de farine que vous remuez avec le beurre, & enſuite de l'échalote, perſil, ciboule, le tout haché; mouillez avec deux verres de vin rouge, faites bouillir le tout enſemble un quart-d'heure, remettez l'eſturgeon dans la ſauce pour le faire chauffer ſans bouillir, jettez y un peu de capres hachées, & garniſſez les bords du plat avec vos croûtons de pain frit, vous aurez ſoin de les arroſer un peu par-deſſus avec de la ſauce.

De l'aloſe, comment l'accommoder.

Rôt. Les aloſes de Seine ſont eſtimées les meilleures, vous les ſervez entieres ou par moitié.

Si vous voulez les ſervir pour un plat de rôt, vuidez-les & ne les écaillez point, faites-les cuire dans un court-bouillon comme le ſaumon.

Quand elle eſt cuite, ſervez-la ſur une ſerviette, garnie de perſil verd.

Entrée. *Si c'eſt pour entrée*, écaillez-la & la ſervez avec différentes ſauces, comme aux capres, à l'huile, à l'italienne.

Vous la faites auſſi cuire ſur le gril, après l'avoir écaillee & vuidée, fendez la un peu par le dos & la faites mariner avec un peu d'huile ou un peu de beurre, ſel, poivre, faites-la griller & l'arroſez de tems en tems avec de la marinade.

On connoît qu'elle eſt cuite quand l'arête

n'eſt plus rouge, vous la ſervez deſſus un ragoût de farce, aſſaiſonné de bon goût; *étant grillée*, vous pouvez auſſi la ſervir avec une ſauce aux capres & anchois.

Du cabillaud, comment l'accommoder.

Le cabillaud ou morue fraîche ſe fait cuire dans un court bouillon blanc comme le turbot.

Voyez ci devant, page 133.

Servez-le dans le même goût & même ſauce ou même ragoût tant en gras qu'en maigre.

Morue fraîche en Dauphin, au ragoût de laitances de carpes & pointes d'aſperges.

Entrée. Prenez une morue bien fraîche, que vous écaillez & vuidez; il faut la ciſeler & l'eſſuyer, vous la faites après mariner deux heures avec huile fine, ſel, poivre, perſil & ciboules entieres, une gouſſe d'ail, une feuille de laurier.

Prenez enſuite une brochette de fer, que l'on appelle hatelet, paſſez-la dans la morue fraîche, en commençant par les yeux, le milieu du corps, & finiſſez par la queue, en lui faiſant prendre la figure d'un Dauphin.

Mettez-la ſur une tourtiere, & l'arroſez de ſa marinade.

Faites-la cuire au four.

Quand elle eſt cuite, retirez le hatelet, & le dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir.

Servez deſſus, ragoût fait de cette façon.

Prenez trois laitances de carpes, que vous faites bouillir un moment dans l'eau; prenez

auſſi des pointes d'aſperges auſſi bouillies un moment dans l'eau ; mettez le tout dans une caſſerole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de perſil & ciboules, paſſez-le ſur le feu & y mettez une pincée de farine, & mouillez avec un verre de vin blanc & bon bouillon maigre.

Quand votre ragoût eſt cuit, la ſauce réduite & aſſaiſonnée de bon goût, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs & de la crême, faites lier la ſauce ſur le feu & ſervez deſſus la morue.

Vous ferez encore mieux ſi vous ne mettez vos aſperges que quand le ragoût eſt preſque fini.

De la raie, comment l'accommoder.

La bouclée eſt eſtimée la meilleure, & ſe ſert de pluſieurs façons, comme les autres raies.

La façon la plus bourgeoiſe ſe fait en la mettant cuire dans un chauderon, dans de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'oignons, un peu de ſel, après l'avoir bien lavée avec de l'eau fraiche, & l'amer du foie ôté, ne lui faites faire que deux bouillons, pour qu'elle ne cuiſe point trop, retirez-la enſuite ſur un plat pour l'éplucher, coupez les bords, pour la propreté.

Entrée. Si elle n'étoit point aſſez cuite, après l'avoir épluchée, c'eſt ce que vous connoîtrez ſi elle ſe trouve trop ferme, & que l'arête en ſoit rouge, ce qui ne doit pas être ſi la raie eſt bien fraiche ; remettez-la ſur un

fourneau avec un peu de son court-bouillon ; quand vous êtes prêt à servir, égouttez-la & servez dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme sauce au beurre avec des capres & anchois, sauce à l'huile, sauce au beurre noir & persil frit.

Pour cette derniere sauce, vous faites chauffer la raie dans le plat que vous devez servir, avec du vinaigre, sel & un peu de gros poivre ; mettez par dessus le beurre noir & persil frit autour.

Raie à la sainte Menehoult.

Entrée. Arrachez-en la peau & la coupez par morceaux larges de deux doigts, faites-la cuire une demi-heure à très-petit feu, mettez dans une casserole un morceau de beurre avec une cuillerée de farine que vous delayez ensemble, mouillez peu à-peu avec une chopine de lait, assaisonnez de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic, oignons en tranches, racines en zestes, faites bouillir un bon quart d'heure, & ensuite vous y mettez votre raie pour la faire cuire, la cuisson faite, trempez la raie dans le plus gras de la sauce pour la panner & griller en l'arrosant avec un peu de beurre ; servez à sec & une rémoulade dans une sauciere. Vous trouverez la rémoulade dans l'article des sauces.

Raie marinée frite.

Entrée. Arrachez la peau & la coupez par morceaux comme la précédente, pour la faire

mariner deux ou trois heures avec un peu d'eau, du vinaigre, ſel poivre, perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, oignons en tranches, zeſtes de racines, clous de giroſle, enſuite vous l'égouttez & eſſuyez pour la fariner & faire frire. Servez avec perſil frit.

Raie à la ſauce de ſon foie.

Entrée. Faites-la cuire comme il eſt dit à la page 256. Pour la ſauce, vous la ferez de cette façon : mettez dans une caſſerole, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, un peu de beurre, paſſez-les quelques tours ſur le feu & y mettez une bonne pincée de farine, enſuite un morceau de beurre, capres & un anchois hachés, le foie de la raie cuit & écraſé, ſel, gros poivre, mouillez avec de l'eau ou du bouillon, faites lier ſur le feu. Servez ſur la raie.

Raie au fromage.

Entrée. Arrachez la peau à une belle moitié de raie bouclée, coupez-la en quatre morceaux égaux & la lavez, faites-la cuire avec un demi-ſetier de lait, & gros comme la moitié d'un œuf, de beurre manié de deux pincées de farine, une gouſſe d'ail, deux clous de giroſle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, baſilic, peu de ſel, poivre; faites bouillir avant que de mettre la raie (pour la cuire il faut peu de tems) retirez-la de la ſauce pour l'égoutter ; paſſez la ſauce au tamis & la faites réduire au point d'une ſauce liée ; mettez-en la moitié dans le fond du plat que

vous devez ſervir, & par deſſus une petite poignée de fromage de Gruyere rapé, arrangez deſſus des morceaux de raie, & entre la raie, vous avez pour garnir une douzaine de petits oignons blancs cuits au bouillon & bien égouttés, & des petits morceaux de pain frits, coupés en rond, vous les entremêlez l'un avec l'autre arrangés proprement, verſez deſſus exactement par-tout le reſtant de la ſauce, couvrez avec du fromage de Gruyere rapé ou du parmeſan; ſi vous voulez faire encore mieux, mettez votre plat ſur un petit feu, qu'il bouille bien doucement, juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de ſauce, glacez le deſſus avec une pêle rouge ou un couvercle de tourtiere couvert d'un bon feu; quand le deſſus ſera d'une belle couleur dorée, ſervez.

De la merluche, comment l'accommoder.

La merluche la plus blanche eſt eſtimée la meilleure; avant que de la mettre tremper, battez-la bien par-tout avec un marteau pour l'attendrir; faites la tremper pluſieurs jours en la changeant d'eau : vous la faites cuire un moment avec de l'eau de riviere; retirez-la & la mettez en morceaux par feuillets.

La ſauce à la Gaſcogne eſt celle qui convient le mieux. Mettez la merluche dans une caſſerole, avec de l'huile fine & autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail & de ſel; ſi elle eſt trop douce, mettez la caſſerole ſur un fourneau en la remuant ſans ceſſe, juſqu'à ce que le beurre ſoit lié avec l'huile,

& la mangez dans ce moment, parce que cette ſauce, à meſure qu'elle ſe refroidit, ſe tourne.

De la morue ſalée, comment l'accommoder.

Pour connoître la bonne morue, il faut choiſir la chair blanche, une peau noire, des grands feuillets ; il faut la laver après l'avoir écaillée ; faites-la cuire un moment dans un chauderon avec de l'eau de riviere ; mettez-la après égoutter, & la levez par feuillets ou la laiſſez entiere ſi vous voulez, mais la façon n'en eſt pas ſi propre.

Vous la ſervez avec telle ſauce que vous voudrez ; mettez dans une caſſerole un peu de farine, un morceau de beurre, un peu de poivre ; délayez-la avec un peu de lait, mettez-y après du verjus en grain ; faites lier la ſauce ſur le feu, mettez-y après la morue pour lui faire prendre goût, & ſervez.

Dans une autre ſaiſon, à la place de verjus, mettez-y perſil & ciboule hachés.

Morue à la maître-d'hôtel.

Entrée. Prenez l'endroit de morue que vous voulez après l'avoir écaillée & lavée, vous la mettez à l'eau fraîche dans un poëlon ou chauderon, mettez-la ſur le feu ; quand elle ſera prête à bouillir, écumez-la & l'ôtez du feu auſſi-tôt qu'elle bout, couvrez-la avec un torchon pendant un demi-quart d'heure, enſuite vous la retirez de l'eau pour la faire égoutter, mettez-la ſur un plat avec du perſil, ciboule hachée, gros poivre, muſcade rapée, un bon morceau de beurre, une cuillerée

de verjus, faites chauffer en la retournant, & la servez tout de suite.

Queue de morue farcie.

Grosse entrée. Mettez dans une casserole deux grandes poignées de mie de pain sassée à la passoire avec une chopine de lait; faites bouillir & dessécher sur le feu, jusqu'à ce que la mie de pain soit bien épaisse, mettez refroidir, après vous y mettrez du beurre gros comme un œuf, persil, ciboule hachée, sel, poivre & six jaunes d'œufs; prenez une queue de morue, & la faites cuire à l'eau comme la précédente, après qu'elle est égouttée, vous en prenez toute la chair & ne laissez que l'arête, levez-la par filets, mettez dans une casserole du beurre gros comme un œuf, avec des champignons coupés en filets, persil, ciboule, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, passez-le sur le feu, mettez-y une demi cuillerée de farine, mouillez avec un demi-setier de lait, du gros poivre; faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit épaisse, alors vous y mettrez la morue avec trois jaunes d'œufs; faites lier sur le feu sans bouillir & mettez refroidir; prenez le plat que vous devez servir, mettez y dessus l'arête de la queue, & le petit bout de la queue vous l'envelopperez d'un papier beurré; faites un bord sur tous les tours de l'arête avec une partie de la farce, mettez le ragoût de morue dans le milieu, couvrez-le par-dessus avec le restant de la farce, de façon que l'on ne voie point le ragoût, & que cela vous forme une queue

de morue, uniſſez par tout avec un couteau, trempé dans de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain, faites cuire & prendre belle couleur au four ou deſſous un couvercle de four de campagne; quand elle ſera cuite de belle couleur, ſervez les bords du plat bien eſſuyés, vous pouvez y mettre dans le fond une ſauce faites avec un verre de bon bouillon, un morceau de beurre manié de farine gros comme une noix, une cuillerée de verjus, peu de ſel, gros poivre; faites lier ſur le feu.

Morue à la Provençale.

Entrée. Ayez de la morue cuite à l'eau bien égouttée, prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond de l'échalote, un peu d'ail, perſil, ciboule, du citron en tranches, la peau ôtée, du gros poivre, deux cuillerées d'huile, du beurre gros comme la moitié d'un œuf, arrangez la morue deſſus; remettez par-deſſus le même aſſaiſonnement que deſſous, & pannez enſuite avec de la chapelure de pain, mettez le plat ſur un petit feu pour qu'elle bouille doucement; faites-lui prendre couleur par-deſſus avec une pêle rouge ou un couvercle de tourtiere.

Morue au beurre noir.

Faites-la cuire dans de l'eau & égouttez, mettez-la ſur le plat que vous devez ſervir, avec un demi-verre de vinaigre, autant de bouillon, du gros poivre, faites-la bouillir un demi-quart d'heure, & mettez deſſus du beurre roux bien chaud avec du perſil frit.

Morue à la sauce aux capres & anchois.

Entrée. Faites cuire votre morue dans de l'eau, après l'avoir égouttée, dressez-la chaudement dans le plat que vous devez servir, & mettez par-dessus une sauce aux capres & anchois. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces.

Morue à la crême.

Entrée Faites-la cuire dans de l'eau, après qu'elle est égouttée, vous la lavez par feuillets, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une demi cuillerée de farine, une pointe d'ail hachée, du gros poivre, mouillez avec de la crême ou du lait; faites lier la sauce sur le feu & y mettez ensuite les filets de morue; faites chauffer & servez.

Si vous voulez la panner, vous y mettrez un peu plus de beurre & trois jaunes d'œufs, dressez-la dans le plat que vous devez servir, pannez le dessus, & lui faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere.

Tourte de morue.

Entrée. La morue étant cuite à l'eau, égouttée & refroidie, mettez la par feuillets dans la pâte avec du beurre, gros poivre, un bouquet garni; la tourte étant cuite, vous ôtez le bouquet & mettez dans la tourte une sauce à la crême comme la précédente.

Morue en siniquerçue.

Entrée. Prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de beurre, avec

persil, ciboule, un peu d'anchois, une pointe d'ail, le tout haché, gros poivre, & quelques capres entieres, couvrez le tout avec de la morue, vous ferez plusieurs couches de cette façon jusqu'à ce que le plat soit plein; pannez le dessus, avec de la mie de pain, & faites un peu bouillir sur un petit feu, & un couvercle de tourtiere par-dessus pour lui donner couleur.

Morue marinée frite.

Entrée. Faites-la cuire à l'eau & la levez par feuillets; faites-la mariner & frire comme la raie, ci-devant, à la différence qu'il ne faut que peu de sel dans la marinade.

Morue en beignets.

Hors-d'œuvre ou entrée. Ayez la morue cuite à l'eau & bien égouttée, prenez-en les plus grands feuillets pour les tremper dans une pâte faite avec de la farine, du vin, un peu d'huile & très peu de sel, faites frire. Servez garni de persil frit.

La limande, la solle, le carrelet & la plie.

Ces quatre sortes de poissons s'accommodent tous de la même façon, après les avoir écaillés, vuidés & bien lavés, essuyez les dans un linge blanc, fendez-les sur le dos auprès de l'arête, farinez-les après pour les faire cuire dans une friture bien chaude & un feu clair; si vous les laissez languir sur le feu, votre poisson sera molasse & gras; c'est à quoi vous devez prendre garde pour toutes sortes de fritures.

Quand il eſt cuit de belle couleur, retirez-le ſur un linge & le ſervez ſur une ſerviette pour un plat de rôt.

Entrée. Ces ſortes de poiſſons ſe peuvent encore ſervir pour entrée quand ils ſont frits, en mettant deſſus une ſauce aux capres & anchois, ou une ſauce à l'huile.

En gras, avec une ſauce hachée ou quelques petits ragoûts, comme ris de veau ou champignons.

Entrée. Ils ſe ſervent encore cuits ſur le gril après les avoir marinés avec de l'huile, ſel, poivre, perſil & ciboules entieres, que vous avez ſoin de retirer avant que de ſervir.

Quand votre poiſſon eſt ſur le feu, ayez ſoin de l'arroſer de tems en tems avec ſa marinade, & le ſervirez après avec telle ſauce que vous jugerez à propos.

Vous pouvez auſſi les faire cuire avec un court bouillon blanc, comme il eſt marqué dans le turbot, & les ſervez après ſi vous voulez dans le même ragoût que le turbot.

Solles, limandes, carrelets & plies entre deux plats à la bourgeoiſe.

Entrée. Après les avoir écaillés, vous prenez du bon beurre, que vous faites fondre, mettez-en dans le plat que vous devez ſervir, avec perſil, ciboule, champignons, le tout haché, ſel, poivre, arrangez votre poiſſon deſſus.

Faites le même aſſaiſonnement ſur le poiſſon que vous avez fait en deſſous, couvrez bien

bien votre plat, & faites cuire à petit feu sur un fourneau.

Quand il est cuit, servez à courte-sauce, & mettez par-dessus un filet de verjus; vous pouvez aussi, après l'avoir préparé comme ci-dessus, avant que de le faire cuire, mettre par-dessus de la mie de pain, & le faire cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere.

Des éperlans, comment les accommoder.

Entrée. Il ne faut point les vuider, lavez-les bien & essuyez entre deux linges, farinez-les & les faites frire à grand feu, servez pour un plat de rôt.

Vous pouvez aussi les servir entre deux plats à la bourgeoise, pour entrée, comme il est expliqué ci-devant aux solles, limandes & carrelets.

Du surmulet & maquereau.

Le surmulet, il faut l'écailler, vuider & bien laver, & le couper un peu sur les deux côtés.

Pour le maquereau, vous ne faites que le vuider, bien laver, & le fendez le long du dos.

Ces deux sortes de poissons, après les avoir bien essuyés dans un linge, s'accommodent de même.

Faites-les cuire sur le gril: si vous les faites auparavant tremper une demi heure avec sel, poivre & de l'huile, & les arrosez avec pendant qu'ils cuisent, ils n'en seront que meilleurs; quand ils sont cuits, vous les servez

après avec une sauce blanche aux capres & anchois.

Le maquereau se sert encore après qu'il est grillé, arrangez-le sur le plat que vous devez servir, fendez-le en deux, & mettez dessus persil, ciboule hachés, du bon beurre, une gousse d'ail, sel, poivre, un filet de vinaigre, mettez-le sur un fourneau pour faire un petit bouillon, servez à courte sauce.

Vous pouvez aussi le servir au beurre roux & persil frit.

Entrée. Il se sert à la maître-d'hôtel, quand il est grillé, mettez dans le corps du beurre mêlé avec persil, ciboule hachés, sel, gros poivre.

Du thon, comment l'accommoder.

Il se mange ordinairement en salade.

C'est un gros poisson de mer, que l'on envoie tout mariné de Provence, & qui peut encore se mettre pour entrée; arrangez-le dans le plat que vous devez servir sur table, avec du bon beurre, persil, ciboule hachés, pannez-le de mie de pain, & lui faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtiere. Si vous vous trouvez dans des endroits où vous puissiez en avoir du frais, vous en ferez le même usage que vous faites du saumon frais.

De la vive, comment l'accommoder.

Entrée. Après l'avoir écaillée, vidée, lavée & bien essuyée, coupez-la légérement en cinq ou six endroits de chaque côté, faites-la tremper avec un peu d'huile, sel, poivre,

faites-la griller, & l'arrosez de tems en tems avec le restant de votre huile, servez la après avec telle sauce que vous voudrez, comme au beurre, capres & anchois, un peu de farine & peu d'eau, sel, poivre, faites lier sur le feu, & servez dessus les vives.

Vous pouvez encore les mettre avec une sauce au pauvre homme, sauce hachée.

Elles se servent aussi de beaucoup de façons différentes, qui reviendroient trop cher pour les bourgeois.

Du rouget, comment l'accommoder.

Le vrai rouget ne s'écaille point, vous le vuidez, lavez, & en gardez les foies.

Faites le cuire sur le gril comme la vive, & le servez avec les mêmes sauces; ayez soin de mettre les foies dans la sauce, que vous servirez dessus.

Ce que nous appellons rouget à Paris, est appellé par d'autres grelcot, ils ont la tête plus grosse & le corps moins en chair, il faut les faire cuire différemment.

Entrée. Après les avoir vuidés & lavés sans les écailler, mettez les cuire avec vin blanc, un peu de beurre, sel, poivre, un bouquet de racines & oignons; comme il ne faut qu'un moment pour les cuire, faites bouillir une demi-heure le court-bouillon, pour qu'il ait du goût quand vous les mettrez dedans

Quand ils sont cuits, retirez-les du court-bouillon, pour enlever doucement l'écaille par-tout, il ne faut point écailler la tête, & servez avec les mêmes sauces que ci dessus.

De la sardine & du hareng frais.

Entrée. L'accommodage en est le même ; il faut les écailler & bien laver, essuyez-les avec un linge, & les faites cuire sur le gril : quand ils sont cuits, servez-les avec la sauce suivante.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, sel poivre, un peu d'eau ; faites lier la sauce sur le feu, & servez sur les sardines ou harengs frais.

Harengs saurets à la sainte Menehoult.

Hors-d'œuvre. Ayez une douzaine de harengs saurets, coupez-leur le bout de la tête & de la queue, mettez-les tremper quatre heures dans de l'eau, & ensuite deux heures dans un demi-setier de lait, mettez-les égoutter & essuyer, trempez-les dans du beurre chaud mêlé avec une demi feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, deux jaunes d'œufs & du gros poivre, pannez-les à mesure que vous les trempez dans le beurre, & les faites griller légérement ; mettez dans le fond du plat que vous devez servir, deux cuillerées de verjus ; dressez dessus les harengs.

Des anchois & de leur utilité.

Les anchois sont de petits poissons de mer, que l'on nous apporte dans de petits barils, qui sont confits au sel, après les avoir bien lavés, on les ouvre en deux pour en ôter l'arête ; ils servent ordinairement à faire des salades, & pour mettre dans les sauces, comme

ſauce au beurre en maigre, ſauce à la rémoulade, ſauce au gras avec du coulis & un peu de beurre.

L'on s'en ſert auſſi de frits, après les avoir fait deſſaler, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile, & délayée avec du vin blanc, ayez ſoin que la pâte ne ſoit pas trop liquide, quand ils ſont frits, ſervez-les de belle couleur pour entremets.

Rôties d'anchois.

Entremets. Prenez des tranches de pain coupées proprement de la longueur & largeur du doigt; faites frire dans l'huile; arrangez-les dans un plat d'entremets, mettez une ſauce par-deſſus faite avec de l'huile fine, vinaigre, gros poivre, perſil, ciboule, échalotes, le tout haché, & vous couvrirez à moitié vos rôties avec des filets d'anchois.

Des merlans.

Les merlans ſe ſervent ordinairement frits: après les avoir écaillés, vuidés, lavés & eſſuyés, ayez ſoin de leur laiſſer les foies dans le corps; vous les couperez légérement en cinq ou ſix endroits de chaque côté, trempez-les dans la farine, faites-les frire à très-grand feu, & les ſervez ſur une ſerviette pour un plat de rôt.

Etant frits de cette façon, vous pouvez les ſervir pour entrée, en mettant par-deſſus une ſauce blanche avec des capres & anchois.

Si vous voulez les ſervir avec plus grande propreté, ôtez-en la tête & l'arête du milieu,

prenez les fils du merlan que vous arrangez sur le plat que vous devez servir, le blanc à l'extérieur, & mettez après la sauce par-dessus.

Vous pouvez encore les servir à la bourgeoise, de même que les solles & carrelets.

Le bar, comment l'accommoder.

Il se fait cuire au court-bouillon, si vous voulez le servir pour un plat de rôt, après l'avoir vuidé, lavé, faites-le cuire avec vin blanc, du beurre, de l'eau, sel, poivre, oignons, racines, persil, ciboule.

Quand il est cuit & bien égoutté, servez-le sur une serviette garni de persil verd.

Entrée. *Si c'est pour entrée*, mettez-le mariner une demi-heure avec un peu d'huile, sel, poivre; faites-le cuire sur le gril, arrosez-le de tems en tems avec l'huile qui reste dans le plat.

Quand il est cuit, servez-le avec la sauce que vous jugerez à propos, comme aux autres poissons qui sont expliqués ci-devant.

Ayez soin pour toutes sortes de poissons que vous faites cuire sur le gril, de les couper légérement en plusieurs endroits sur le côté avant que de les mettre tremper dans l'huile.

Le vaudreuil, ce que c'est.

Le vaudreuil est un excellent poisson qui a la chair très-blanche & sert à faire de bonnes farces les jours maigres; ce poisson se trouve à la côte de Provence; on le fait cuire avec vin blanc, un verre d'huile, sel, poivre, oignons.

racines, ail, persil, ciboule, tranches de citron.

Quand il est cuit, vous le servez sur une serviette.

De la tontine.

La tontine est un fort vilain poisson qui n'est qu'en pattes quand on l'a lavée, elle rend l'eau noire comme de l'encre.

Les pattes servent à faire des farces, & le corps se fait cuire & se sert comme le vaudreuil.

De la lubine.

C'est un poisson qui se trouve en Bretagne, & qui est plus gros que la morue, on la fait cuire de la même façon que la morue; & elle se sert de même.

Des écrevisses de mer, des homars & des carpes.

Ils se servent tous de la même façon; faites-les cuire à bon feu, l'espace d'une demi-heure, avec de l'eau & du sel, étant refroidis dans leur cuisson, frottez-les d'un peu de beurre pour leur donner belle couleur, cassez-leur les pattes auparavant, ouvrez l'écrevisse ou le homar par le milieu.

Entremets. Servez-les froids sur une serviette & les grosses pattes autour.

Des moules.

Après les avoir bien lavées & ratissé leurs coquilles, égouttez-les & les mettez à sec dans une casserole sur un bon feu de fourneau, la chaleur les fera ouvrir, vous les épluchez

et suite l'une après l'autre; ayez soin d'ôter les crapes si vous en trouvez.

Entrée. Mettez vos moules, après les avoir ôtées de leurs coquilles, dans une casserole avec un morceau de bon beurre, persil & ciboules hachés, passez-les sur le feu, mettez-y une petite pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon; quand il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier votre sauce & y mettez après un filet de verjus.

Les moules servent aussi pour un potage: après les avoir fait revenir, comme il est dit ci-dessus, vous en prenez l'eau qu'elles ont rendu, que vous passez dans une serviette bien serrée crainte du sable.

Mettez cette eau dans un bon bouillon, & en réservez pour faire une liaison avec six jaunes d'œufs que vous faites lier sur le feu en la remuant sans cesse, crainte qu'elle ne tourne.

Mettez cette liaison dans votre soupe, au moment que vous êtes prêt à servir, servez les moules autour du plat.

Des huîtres.

Elles se mangent ordinairement crues avec du poivre: *l'on en sert aussi* dans leurs coquilles cuites sur le gril, feu dessous & la pèle rouge par-dessus, quand elles commencent à s'ouvrir seules, elles sont cuites, elles s'appellent huîtres sautées.

Elles se servent encore grillées d'une autre façon.

Entremets. Vous les ouvrez & mettez dedans

du beurre fondu, un peu de poivre, de la chapelure de pain, faites-les cuire fur le gril & la pêle rouge par-deffus.

Les huîtres fervent auffi à faire des ragoûts pour mettre avec différentes viandes, comme poulets, poulardes, pigeons, farcelles, &c.

Pour lors vous les faites blanchir dans leur eau à très petit feu ; prenez garde qu'elles ne bouillent, cela les racorniroit.

Mettez-les après dans l'eau fraîche, retirez-les enfuite, pour les bien égoutter fur un tamis, vous avez enfuite un bon coulis gras fans fel, mettez deux anchois hachés & les huîtres ; faite-les chauffer fans qu'elles bouillent, & fervez avec ce que vous jugerez à propos.

Huîtres en hachis.

Entrée. Prenez un demi-cent d'huîtres au panier, que vous mettez dans de l'eau chaude, quand elle eft prête à bouillir, vous les retirez pour les mettre dans de l'eau fraîche, faites-les égoutter, & après n'en prenez que le tendre.

Si vous prenez le tout, que le dur foit haché à quart très-fin.

Vous mettez enfuite le refte avec pour le hacher auffi.

Si vous voulez mêler avec de la chair de carpe, cela augmentera votre hachis & lui donnera bon goût.

Mettez dans une cafferole un bon morceau de beurre, avec perfil, ciboule, champignons hachés, paffez-les fur le feu, & y ajoutez

une pincée de farine ; mouillez après avec un demi-fetier de vin blanc & autant de bouillon maigre.

Mettez dedans cuire votre hachis, jufqu'à ce qu'il n'y ait plus de fauce, & l'affaifonnez de bon goût.

Quand vous êtes prêt à fervir, mettez-y une liaifon de trois jaunes d'œufs & de la crême, fervez pour entrée.

De la macreufe.

Entrée. La macreufe fe fait cuire dans un court-bouillon fait comme celui du faumon frais, il faut la faire cuire cinq ou fix heures, & la fervez avec une fauce hachée ou avec un ragoût de laitances de carpes & champignons.

Macreufe en haricot.

Entrée. Plumez une macreufe & la vuidez ; faites-la revenir fur de la braife comme une volaille que vous voulez cuire à la broche, après l'avoir coupé en quatre, vous la mettrez dans une cafferole pour la paffer fur le feu avec un peu de beurre pendant une heure ; enfuite vous la mettez dans une petite marmite avec du bouillon maigre, un verre de vin rouge, fel, gros poivre, un bouquet de perfil, ciboule, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, un peu de farriette ; faites cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures, ayez des navets que vous coupez proprement & les faites blanchir une demi-heure à l'eau bouillante ; faites un petit roux de farine avec du beurre, & le mouillez avec de la

cuisson de la macreuse, mettez-y cuire les navets : les navets & la macreuse bien cuits, vous coupez des mies de pain, de la grandeur d'un petit écu, passez-les sur le feu avec un peu de beurre, jusqu'à ce qu'elles soient de belle couleur dorée, dressez la macreuse, les navets & croûtons par-dessus, arrosez avec la sauce bien dégraissée & assaisonnée de bon goût.

DU POISSON D'EAU DOUCE.

Il est tems de venir au poisson d'eau douce, & d'expliquer ceux qui nous sont en usage.

Nous avons : Le brochet. L'anguille. La carpe. La truite saumonée, & la commune. La perche. La tanche. La lotte. La tortue. La lamproie. L'écrevisse. Le meûnier. Le barbillon. Le goujon. La brême.

Du brochet.

Si vous voulez le servir pour rôt, vous ne l'écaillerez point, ôtez-en les ouies avec un torchon pour ne vous point piquer.

Après l'avoir vuidé, faites-le cuire dans un court-bouillon que je vais expliquer, & qui sera le même pour tous les poissons d'eau douce.

Court-bouillon pour tous les poissons d'eau douce,

Mettez dans une casserole ou une poissonniere, (vous vous réglerez à cet égard, sui-

vant la grandeur du poiſſon que vous avez à faire cuire, il faut qu'il trempe dans le court-bouillon) de l'eau, un quart de vin blanc, un morceau de beurre, ſel, poivre, un gros bouquet de perſil, ciboule, ail, girofle, thym, laurier, baſilic, le tout ficelé enſemble, quelques tranches d'oignons & de carottes; mettez le poiſſon cuire avec ces ingrédiens ſans l'écailler (le même court-bouillon peut ſervir pluſieurs fois): ayez ſoin, autant que vous le pouvez, d'envelopper le poiſſon que vous voulez faire cuire au court-bouillon avec un linge, par ce moyen vous le tirez avec plus d'aiſance, quand il ſera cuit, vous ne ſerez point en danger de le rompre.

Le brochet ſe ſert auſſi pour entrée de pluſieurs façons.

Pour lors vous le coupez par tronçons ſans l'écailler, & le faites cuire de même au court-bouillon.

Entrée. Quand il eſt cuit & que vous êtes prêt à ſervir, vous enlevez l'écaille, & le dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, & mettez deſſus une ſauce blanche ou telle autre que vous jugerez à propos.

Vous le ſervez auſſi en fricaſſée de poulets après l'avoir écaillé & coupé par tronçons.

Entrée. Mettez-le dans une caſſerole, avec un morceau de beurre, un bouquet, des champignons, paſſez-le ſur le feu, mettez y après une pincée de farine, & mouillez de bouillon & vin blanc, faites-le cuire à grand feu.

Quand il est cuit & assaisonné de bon goût, mettez une liaison de jaunes d'œufs & de crême.

Le brochet sert aussi à mettre dans une matelote : une autre fois vous pouvez le servir mariné, frit; ce sont-là les façons les plus convenables dans le bourgeois. Voyez côtelettes de veau marinées.

De l'anguille.

Après lui avoir ôté sa peau, qu'elle est vuidée, épluchée & lavée, mettez-la en fricassée de poulets, de la même façon que le brochet.

Vous la faites aussi cuire sur le gril, coupée par tronçons de la longueur de quatre doigts, & la servez avec une sauce blanche, capres & anchois, ou autres sauces.

Vous pouvez aussi la servir avec quelque petit ragoût de champignons, ou ragoût de montans de laitue.

Quand elle est grosse, vous la pouvez faire cuire à la broche, enveloppée de papier bien beurré, & la servez dans le même goût que quand elle est cuite sur le gril.

Elle se sert aussi en gras de plusieurs façons, comme en fricandeau, & à garnir des entrées grasses.

Elle est aussi excellente dans des matelotes.

Anguille aux montans de laitue Romaine.

Entrée. Coupez-la par tronçons, & la faites cuire comme si vous vouliez a mettre cuire en fricassée de poulets.

Quand elle est presque cuite, vous avez

des montans de laitue romaine bien épluchés & cuits dans une eau blanche avec un peu de sel & du beurre, mettez-les égoutter & leur faites prendre du gout avec l'anguille.

Vous y mettez ensuite une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème, faites-la lier sur le feu, & en servant mettez-y un filet de verjus, si vous n'avez point mis de vin dans votre fricassée d'anguille.

De la carpe.

Quand elle est grosse, elle se sert au bleu pour un plat de rôt, après l'avoir vuidée & ôté les ouies; ne l'écaillez point.

Mettez-la après sur un grand plat, faites bouillir du vinaigre, que vous versez tout bouillant sur la carpe, c'est ce qui la rendra bleue; faites-la ensuite cuire dans un court-bouillon.

Rôt. Quand elle est cuite, servez-la sur une serviette garnie de persil verd pour un plat de rôt maigre.

Carpe en matelote.

Entrée. Après l'avoir écaillée & ôté les ouies, coupez la carpe par tronçons, mettez-la dans une casserole avec d'autres poissons, comme brochet, anguille, écrevisse, barbillon, ou tel poisson de riviere que vous aurez la commodité d'avoir.

Vous faites ensuite dans une autre casserole, un petit roux avec du beurre, une cuillerée à bouche de farine.

Quand elle est de belle couleur, vous y mettez des petits oignons coupés en quatre,

que vous faites cuire à moitié dans ce même roux, en y mettant encore un peu de beurre.

Ensuite vous le mouillez moitié vin rouge & bouillon maigre.

Vous versez après les oignons avec leur sauce, dans la casserole où votre poisson est preparé, & l'assaisonnez de sel, poivre, un bouquet garni de fines herbes, vous faites ensuite cuire votre matelote à grand feu pendant une demi-heure.

Quand vous êtes prêt à servir, vous mettez quelques croûtons de pain dans la sauce, & les servez avec la matelote.

Quand la carpe est seule sans autre poisson, pour lors elle s'appelle étuvée; la façon est toujours de même.

Entrée. *La carpe* se sert encore cuite sur le gril, après qu'elle est vuidée & écaillée, avec un ragoût de farce dessous, dont la façon se trouve au chapitre des légumes, *en fricassée de poulets.* Voyez fricassée de poulets.

Vous la coupez par tronçons, mettez-la dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché, une pinte de vin blanc, sel, poivre.

Quand elle est cuite, servez-la de bon goût, à courte sauce.

Elle se sert aussi en bien d'autres façons, en gras, en maigre, que je ne marque point, parce qu'elle seroit de trop grosse dépense.

De la truite saumonée & de la commune.

La truite saumonée a la chair rouge & la

commune blanche; la bonté de la premiere est supérieure de beaucoup à la derniere, les apprêts se font de même

Faites-les cuire dans un court-bouillon, avec vin rouge, servez-les sur une serviette garnie de persil verd.

Entrée. Si vous voulez faire une entrée, servez une sauce dessus, comme pour les autres poissons.

Vous pouvez aussi les faire cuire sur le gril, après les avoir fait tremper dans l'huile, comme il est expliqué ci devant pour les autres poissons, & servez avec un ragoût maigre.

Elle s'accommode aussi en gras dans le même goût que le saumon frais.

De la Perche.

Entrée. Otez les ouies & vuidez-la, ne lui laissez que la moitié de ses œufs, faites-la cuire dans un court-bouillon avec du vin blanc.

Quand elle est cuite, épluchez-la de ses écailles, dressez-la sur le plat que vous devez servir pour mettre dessus une sauce aux capres ou autre, comme vous le jugerez à propos, ou quelque ragoût maigre.

Si vous la servez en gras, ce sera la sauce ou le ragoût qui en fera la différence.

De la tanche.

Pour l'écailler, il faut la limoner; cela se fait en faisant bouillir de l'eau dans un chauderon ou dans un poëlon.

Mettez-la dans l'eau bouillante, couvrez-la promptement pour qu'elle ne vous fasse pas brûler en vous éclaboussant.

Vous la retirez après l'avoir laissée un moment, écaillez la, en commençant par le côté de la tête, & prenez garde d'enlever la peau & de l'écorcher.

Entrée. Quand vous avez fini, vous la vuidez, lavez & ôtez les nageoires, faites-la cuire sur le gril comme les autres poissons, & servez avec même sauce.

Elle se sert aussi en fricassée de poulet, après l'avoir coupée par morceaux, comme il est marqué à l'article du brochet.

De la lotte ou barbotte.

C'est un des excellens poissons d'eau douce, il faut la limoner comme la tanche, à la réserve qu'il faut la laisser moins dans l'eau bouillante, parce qu'elle s'écorcheroit. Il y en a qui ne se donnent pas la peine de les limoner, mais elles n'en sont pas si propres.

Faites-cuire auparavant le court-bouillon, pour qu'il y ait plus de goût, parce qu'il ne faut qu'un moment pour les cuire.

Entrée. Elle se servent comme d'autres poissons, à différentes sauces : *la lotte est aussi excèllente frite.*

Pour lors vous ne faites que la fariner ; & la faite frire ; quand elle est de belle couleur, servez sur une serviette pour un plat de rôt.

Elles se mettent aussi dans les matelotes ; *on en fait aussi* de très-bonnes entrées en gras, comme en fricandeau piqué de lard, ou dans leur naturel avec de bons ragoût de

crêtes ou autres, tels que vous le jugerez à propos.

De la tortue.

La tortue est un poisson qui naît dans une écaille, il y en a de terre & de mer.

L'on ne s'en sert ordinairement que pour garnir des ragoûts.

Soit que vous vouliez les manger seules, ou que vous les mettiez dans un ragoût, il faut d'abord leur couper la tête & les pattes; faites-les cuire un moment avec de l'eau, du sel, oignons, persil, ciboules, racines, la moitié d'un citron ou verjus de gratin, après cela retirez-les pour en détacher l'écaille, ayez soin d'ôter l'amer.

Coupez la chair par morceaux pour la mettre dans le ragoût que vous jugerez à propos.

Si vous voulez la manger seule, accommodez-la en fricassée de poulets, comme il est expliqué au brochet.

De la lamproie.

Elle ressemble à l'anguille, il y en a de riviere & de mer.

Il faut les limoner, comme j'ai expliqué à l'article de la tanche, ensuite vous les coupez par tronçons; faites-les frire après les avoir farinées.

Vous la faites aussi cuire sur le gril, comme les autres poissons, & la servez avec une sauce aux capres ou une sauce à la rémoulade bourgeoise.

Entrée. Vous mettez dans une casserole, de l'huile, vinaigre, sel, gros poivre & de la

moutarde, le tout délayé ensemble, servez-la à part dans une sauciere.

Des écrevisses.

Celles de Seine sont estimées les meilleures.

Pour les connoître, regardez le dessous des grosses pattes qui doit être rouge.

Elles se mangent communément cuites dans un court bouillon, comme il est expliqué à l'article du brochet, n'en retranchez que le beurre.

Entremets. Quand elles sont cuites, dressez-les sur une serviette pour un plat d'entremets.

Hors-d'œuvre. *Les mêmes écrevisses* étant desservies de dessus la table, se servent une autrefois en fricassée de poulets, après avoir épluché les queues & les pattes.

Si vous voulez, l'on fait aussi d'excellens coulis des coquilles d écrevisses.

Les queues servent à garnir des entrées, ou à border un plat à potage d'écrevisses.

Soit que vous vouliez faire un potage ou une entrée aux écrevisses, voici la façon de s'en servir.

Mettez un moment bouillir vos écrevisses dans l'eau bouillante, retirez les ensuite dans l'eau fraîche, épluchez-en les queues que vous mettriez à part, & les coquilles à part.

Faites piler les coquilles pendant trois heures; quand elles sont fines, délayez-les dans un bon bouillon, & les passez ensuite dans une étamine.

Si vous destinez ce coulis pour un ragoût,

vous le tiendrez plus épais, & mettrez dedans les queues d'écreviſſes, après les avoir fait cuire dans un peu de bouillon, laiſſez réduire preſque à ſec, & mettez le tout dans les coulis, goûtez s'il eſt aſſaiſonné de bon goût.

Faites-le chauffer ſans qu'il bouille, & vous en ſervez lorſque vous jugerez à propos, ſoit pour viande, ſoit pour poiſſons.

Si c'eſt en gras, vous vous ſervirez de bon bouillon gras, & pour le poiſſon de bon bouillon maigre *fait avec* toutes ſortes de bons légumes & d'une eau de pois; que votre bouillon ſoit bien clair pour ne point troubler votre coulis.

Si vous voulez faire un potage, vous tiendrez votre coulis plus clair, & mettez dans votre potage le bouillon où vous aurez fait cuire les queues que vous mettrez en cordon autour du plat que vous devez ſervir.

Quand votre ſoupe ſera mitonnée avec votre bouillon, mettez-y le coulis d'écreviſſes, faites-le chauffer ſans qu'il bouille, goûtez s'il eſt aſſaiſonné de bon goût, & ſervez.

Du barbillon, meûnier, goujon & la brême.

Le barbillon ſe ſert en étuvée comme la carpe, & ſe met auſſi ſur le gril, quand il eſt gros, & ſe ſert avec une ſauce blanche.

La même façon ſe pratique pour le meûnier; *le goujon ſe ſert frit, la brême ſe ſert auſſi cuite ſur le gril avec les mêmes ſauces.*

Vous la ſervez frite pour un plat de rôt: quoique ces poiſſons ne ſoient pas eſtimés,

il ne laisse pas de s'en trouver de fort bons.

Etuvée de goujons.

Hors-d'œuvre ou entrée. Il faut écailler & vuider les goujons, & ensuite les essuyer sans les laver ; prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond du bon beurre avec persil, ciboule, champignons, deux échalotes, thym, laurier, basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, arrangez dessus les goujons, & les assaisonnez dessus, comme dessous, mouillez avec un verre de vin rouge, couvrez le plat & faites bouillir sur un bon feu jusqu'à ce qu'il ne reste que peu de sauce ; il ne faut qu'un quart-d'heure pour la cuisson. Les éperlans s'accommodent de la même façon, à la différence que vous ne faites que de les essuyer avant que de vous en servir.

Escargots de vigne en fricassée de poulets.

Hors-d'œuvre. Dans le printems & l'automne, l'on trouve des escargots dans les vignes ; qui sont bons à manger pour ceux qui les aiment ; pour les faire sortir de leurs coquilles, & les bien nettoyer, vous mettez une bonne poignée de cendre dans un moyen chaudron avec de l'eau de riviere, quand elle commence à bouillir, jettez-y les escargots pour les y laisser un quart-d'heure, quand ils se tirent aisément de leurs coquilles, vous les déposez dans de l'eau tiede pour les bien nettoyer : ensuite vous les remettez encore dans une eau claire pour les faire

bouillir un instant, retirez-les pour les égoutter, mettez dans une casserole un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons, & les escargots bien égouttés, passez le tout ensemble sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moëlleux, & qu'il reste peu de sauce; en servant, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème, faites lier sans bouillir, ajoutez-y un peu de verjus ou du vinaigre blanc avec un peu de muscade.

Des grenouilles.

Il faut leur couper les pattes & le corps, de façon qu'il ne reste presque plus que les cuisses; l'on peut les accommoder de deux façons différentes, comme :

Grenouilles en fricassée de poulets.

Hors-d'œuvre. Vous les mettez dans de l'eau bouillante, & leur faites faire un petit bouillon, retirez les à l'eau fraiche & égouttez, mettez les dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre, passez les sur le feu deux ou trois tours, & y mettez une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites cuire un quart d'heure, & réduire à courte sauce, mettez y une liaison de trois

jaunes d'œufs avec un peu de crême, une petite pincée de persil haché très-fin; faites lier sans bouillir.

Grenouilles frites.

Hors-d'œuvre. Vous les mettez mariner crues pendant une heure avec moitié eau & moitié vinaigre, persil, ciboule entieres, tranches d'oignons, deux gousses d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, ensuite vous les mettez égoutter & les farinez pour les faire frire, servez garni de persil frit; ou mieux, au lieu de les fariner, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile, un grand verre de vin blanc & du sel, que la pâte ne soit pas trop claire; il faut qu'elle file un peu gros, en la versant avec la cuiller.

CHAPITRE XI.

Des légumes en général.

LES légumes qui s'emploient en cuisine, comme graines & racines; l'usage que l'on en peut faire; la façon de les accommoder, celle de les conserver pour l'hiver.

Nous avons,

Les pois Normands. Les pois ordinaires & les pois quarrés. Les haricots verds & les haricots blancs. Les fêves de marais. Les lentilles ordinaires & les lentilles à la Reine. Le ris. Le genievre. Le gruau. Les choux

blancs. Laitues de plusieurs especes. Laitue Romaine de plusieurs especes. La chicorée sauvage, blanche & verte. La chicorée blanche ordinaire. Les cardes de Poirée. Les cardons d'Espagne. Les artichauts. Les asperges. Les choux-fleurs.

Choux verds. Choux de Milan. Les carottes. Les panais. Le persil. Ciboule. Cerfeuil. Oseille. Poirée. Bonne-dame. Oignons. Poireau. Céleri. Radis. Rave. Racine de persil. Navets. Les mousserons. Les chervis. Thym. Laurier. Basilic. Sarriette. Fenouil. Ail. Rocambole. Echalote. Le potiron. Le houblon. Les concombres. Les épinards. Les salsifis. Les scorsoneres. Les melons. Les topinanbours. Les betteraves. Les cornichons. Les champignons. Les capres, grosses & fines. Les capucines. La chia. Les truffes. Les morilles. La patience. La buglose. La bourache. Les raiponces. Le cresson alenois, & non pas *à la noix*, comme disent les jardiniers, & le cresson de fontaine. La pimprenelle. Le baume. La corne de cerf.

Des pois verds & des pois secs.

Les pois verds se mangent pendant trois mois, qui sont juin, juillet & août. Pour connoître leur bonté, il faut les goûter, s'ils ont un goût sucré & tendre, qu'ils soient frais cueillis & nouvellement écossés.

Les bons pois ont une petite queue après qu'ils sont écossés.

Les plus fins sont estimés les meilleurs.

Les plus tardifs sont les pois quarrés; quoique

quoique plus gros, ils n'en sont pas moins tendres.

Les poids verds se servent avec toutes sortes de viandes, & font d'excellens ragoûts, ils se servent aussi en gras & en maigre pour entremets.

Les pois secs servent à faire de la purée.

Petits pois à la demi bourgeoise.

Entremets. Prenez un litron & demi de petits pois, que vous laverez & mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule, une laitue pommée coupée en quatre, faites-les cuire dans leur jus à très-petit feu.

Quand ils sont cuits, & qu'il n'y a presque plus de sauce, mettez-y un peu de sucre, très-peu de sel fin; mettez-y après une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crême, faites lier sur le feu & servez.

Usage des petits pois secs.

Les pois Normands sont estimés les meilleurs, parce qu'ils ne sont point piqués de vers & plus tendres à cuire.

Ils servent à faire de bonne purée les jours maigres, à donner du corps dans les potages.

Cette purée sert encore à mettre dessous des harengs, dans le carême.

Pour faire cette purée, vous exprimez les pois dans une passoire, vous la fricassez avec du beurre, persil & ciboule hachés, assaisonnée de sel & poivre.

Petit salé aux pois: faites cuire la viande avec les pois & de l'eau, ayez soin de faire

dessaler à moitié la viande, pour que votre purée soit d'un bon goût, mettez-y aussi deux racines, autant d'oignons, un bouquet de fines herbes.

Quand les pois sont cuits, passez-les en purée & les servez sur la viande.

Nous avons encore les pois sans parchemin, autrement appellés pois goulus, parce que l'on en mange tout.

Quand ils sont bien tendres & verds, vous les faites cuire avec leur cosse, comme les petits pois, ci-devant.

Des haricots verds.

Prenez-les fort tendres, & en rompez les petits bouts, lavez-les & les faites cuire dans de l'eau.

Entremets. Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboule hachés.

Quand le beurre est fondu, mettez-y les haricots, après qu'ils sont égouttés, faites leur faire deux ou trois tours sur le feu, mettez-y après une pincée de farine, & un peu de bon bouillon & du sel, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, & ensuite un filet de verjus ou de vinaigre.

Quand la liaison est prise sur le feu, servez-les pour entremets.

L'on s'en sert aussi en gras, à la place de liaison, vous y mettez du coulis & jus de veau.

Des haricots verds, comment les confire & sécher, qui se conservent au moins jusqu'à Pâques.

Prenez des haricots verds, la quantité que vous en voudrez confire, choisissez les tendres & point filandreux, épluchez les bouts, & mettez après les haricots cuire dans de l'eau bouillante, pendant un quart-d'heure, mettez-les après dans de l'eau fraîche, pour les refroidir.

Quand ils sont froids, retire-les de l'eau pour les mettre égoutter, après qu'ils sont essuyés, mettez-les dans les pots qui leur sont destinés, qui doivent être bien propres, mettez par-dessus de la saumure jusqu'au bord du pot.

Vous y mettez ensuite du beurre fondu à moitié chaud, qui se fige dessus la saumure & empêche les haricots de prendre l'évent.

Serrez-les dans un endroit ni trop chaud ni trop froid, bouchez-les de papier, & ne les ouvrez que quand vous voudrez vous en servir.

La saumure se fait en mettant les deux tiers d'eau, & un tiers de vinaigre, & plusieurs livres de sel, suivant la quantité de saumure que vous faites, *une livre pour trois pintes.*

Faites chauffer la saumure sur le feu, jusqu'à ce que le sel soit fondu, laissez-la ensuite reposer pour la tirer au clair, & vous en servez comme il est dit ci-dessus.

Pour les faire sécher, vous prenez de pareils

haricots que vous épluchez de même, & les faites aussi cuire un quart-d'heure; quand ils sont égouttés, enfilez-les avec une aiguille & du fil, pendez-les au plancher, dans un endroit sec, ils se conserveront longtems de cette façon.

Quand vous voudrez vous en servir, faites-les tremper dans de l'eau tiéde, jusqu'à ce qu'ils aient repris leur premiere verdure, vous les faites ensuite cuire dans de l'eau, & les accommodez de le même façon que les haricots nouveaux.

Observez la même façon pour les haricots confits.

Des haricots blancs.

Hors-d'œuvre. Faites-les cuire dans de l'eau; quand ils sont cuits, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre & un peu de farine que vous faites roussir, & y mettez ensuite de l'oignon haché, que vous faites cuire dans ce même roux.

Quand il est cuit, mettez-y les haricots, avec persil, ciboule haché, sel, poivre, un filet de vinaigre : faites bouillir le tout un quart-d'heure & servez.

Les haricots au gras se font de la même façon, à la place de beurre vous vous servez de lard fondu, & les mouillez de bon jus de veau.

Ils se servent aussi en gras, en entremets, ou pour entrée, si vous voulez les mettre dessous un gigot de mouton rôti.

Des fèves de marais.

Ceux qui les mangent avec la robe, doivent les faire cuire dans de l'eau, pendant un demi-quart-d'heure, pour en ôter leur âcreté.

Communément elles se mangent dérobées, la façon de les accommoder après est de même.

Mettez-les dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil, ciboule, & un peu de sarriette, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, du sucre gros comme une noix, mouillez-les de bouillon.

Quand elles sont cuites, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, & un peu de lait, servez pour un plat d'entremets.

Des lentilles.

Les lentilles ordinaires, choisissez-les larges & d'un beau blond, après les avoir lavées & épluchées, faites-les cuire dans de l'eau; quand elles sont cuites, fricassez-les comme les haricots blancs.

Hors-d'œuvre. *Les lentilles à la reine* sont très-petites, on ne s'en sert pas beaucoup pour fricasser, elles sont meilleures pour faire des coulis, parce que la couleur est plus belle & le goût plus excellent.

Coulis de lentilles.

Vous les lavez après les avoir épluchées; faites-les cuire avec bon bouillon gras ou maigre, suivant l'usage que vous en voulez faire; quand elles sont cuites, passez-les à

l'etamine, en les mouillant de leur bouillon, assaisonnez ce coulis de bon goût, & vous vous en servirez pour ce que vous jugerez à propos, soit potage ou terrine.

Du ris.

Il sert à faire des potages gras & maigres, & des entrées.

Il se mange communément au lait, le *potage gras* est expliqué au commencement de ce livre.

Le potage maigre se fait après avoir lavé le ris trois ou quatre fois, dans l'eau tiéde, & frotté fort dans vos mains.

Vous le faites cuire dans un bon bouillon maigre, fait avec panais, carottes, oignons, racine de persil, choux, céleri, navets, une eau de pois, de tout modérément, qu'un légume ne domine pas plus que l'autre, principalement le céleri & la racine de persil.

Vous mettez avec ce bouillon un morceau de beurre, du jus d'oignons, jusqu'à ce que votre ris ait assez de couleur; faites-le cuire à petit feu pendant trois heures, assaisonnez-le de bon goût.

Quand il est cuit, servez-le ni trop clair, ni trop épais.

Si vous voulez le servir au blanc, n'y mettez point de jus d'oignons.

Quand votre ris est cuit, prenez du bouillon que vous délayez avec six jaunes d'œufs, faites lier sur le feu, & entretenez cette liaison chaude.

Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-la dans le ris.

Le ris au lait ſe fait après l'avoir bien lavé, faites-le cuire une demi-heure à petit feu, avec peu d'eau pour le faire crever, mettez-y enſuite petit à petit du lait chaud; juſqu'à ce qu'il ſoit cuit, vous l'aſſaiſonnez de ſel & de ſucre.

Servez ni trop clair ni trop épais.

Du geniévre.

L'on ne s'en ſert en cuiſine que pour des viandes que l'on veut mettre au ſel, comme une piece de bœuf à l'écarlate.

Vous en pouvez mettre un peu quand vous ſalerez du porc frais, cela ne donnera que bon goût, pourvu qu'il ne domine pas.

Du gruau d'avoine.

C'eſt de l'avoine paſſée ſous la meule pour la dégager de ſon enveloppe; celui de Bretagne eſt le plus eſtimé.

L'on s'en ſert pour les perſonnes qui ont la poitrine foible, c'eſt un remede très-rafraîchiſſant.

Pour vous en ſervir, prenez une chopine d'eau ou de lait, mettez-y pleine une cuillerée à bouche de gruau; faites-le bouillir doucement un quart-d'heure, tirez-le après au clair pour le boire; vous y mettez un peu de ſucre ſi vous voulez.

Des choux.

Entrée. Les choux blancs, les choux verds, & ceux de Milan, s'accommodent tous de même; l'on s'en ſert communément pour

mettre dans le pot, après les avoir ficelés, pour qu'ils ne se mêlent point avec la viande.

Si vous voulez faire des entrées avec, pour lors vous les coupez par quartiers, après les avoir lavés, faites-les bouillir un quart-d'heure dans de l'eau : mettez y un morceau de petit lard coupé par morceaux tenant à la couenne, retirez les après dans de l'eau fraîche, pressez-les bien & les ficelez, mettez-les cuire dans une braise avec le morceau de lard, & la viande que vous destinez pour servir avec.

Cette braise n'est que du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, clous de girofle, un peu de muscade, deux ou trois racines.

Quand la viande & les choux sont cuits, retirez-les pour les bien essuyer de leur graisse, dressez-les dans le plat que vous devez servir; le petit lard par-dessus.

Vous mettez ensuite une sauce faite d'un bon coulis, & assaisonnée d'un bon goût.

Viande qui convient le mieux : tendrons de veau, poitrine de bœuf, morceau de culotte de bœuf, andouille de porc, épaule de mouton désossée & arrondie en la ficelant bien fort, le chapon, les pattes troussées en dedans.

De telle viande que vous vous serviez, faites-la bouillir deux minutes dans de l'eau, pour lui faire jetter son écume, & la mettez après cuire avec les choux.

Les choux se mangent aussi à la bourgeoise,

étant cuits dans le pot & bien égouttés ; mettez dessus une sauce blanche.

Choux à la bourgeoise.

Hors-d'œuvre. Prenez un chou entier, après l'avoir lavé, faites le bouillir un quart d'heure dans de l'eau, retirez-le après dans de l'eau fraîche ; laissez-le refroidir, & pressez-le fort sans en rompre les feuilles, ôtez-en après les feuilles une à une, & y mettez à chaque un peu de farce que vous faites, comme celle du canard farci, remettez après les feuilles l'une sur l'autre, comme si le chou étoit entier, ficez-le par-tout, & le faites cuire dans une braise que vous faites, comme celle de la langue de bœuf. Assaisonnez de bon goût.

Quand il est cuit & retiré de sa braise, pressez-le légérement dans un linge blanc, pour en faire sortir la graisse, coupe-le en deux & le dressez sur le plat que vous devez servir, mettez par-dessus un bon coulis.

Des choux-fleurs.

Les choux-fleurs sont une espece de choux, dont la graine nous vient d'Italie, ils servent à faire des entremets & à garnir des entrées de viande.

Pour vous en servir, vous les épluchez & lavez, faites-les cuire un moment dans de l'eau, & les retirez pour les achever de cuire dans une autre eau blanche, faite avec une cuillerée de farine, delayée avec de l'eau, peu de beurre & du sel.

Quand ils font cuits, dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir, & mettez deſſus *en gras* une ſauce ou coulis, où il y a un peu de beurre dedans, *& en maigre*, une ſauce blanche.

Si c'eſt pour entrée, vous les faites cuire de la même façon, dreſſez-les autour de la viande que vous leur deſtinez, & mettez par-deſſus la ſauce qui eſt pour la viande, où il doit toujours avoir un peu de beurre.

Choux-fleurs en pain.

Prenez de beaux choux-fleurs que vous épluchez & faites cuire à moitié dans de l'eau retirez dans de l'eau fraîche pour les mettre après égoutter dans une paſſoire; vous prenez une petite caſſerole de la grandeur du fond du plat que vous devez ſervir, mettez des bardes de lard dans le fond, & arrangez les choux-fleurs deſſus, en mettant le beau côté des choux-fleurs en deſſous & les queues en haut.

Vous prenez enſuite une bonne farce faite avec une rouelle de veau, graiſſe de bœuf, perſil, ciboule, champignons, le tout haché; aſſaiſonné de ſel, poivre, trois œufs entiers, c'eſt à-dire, les jaunes & les blancs; point de crême ni de bouillon.

Quand cette farce eſt bien aſſaiſonnée & mêlée, vous la mettez dans tous les vuides des choux-fleurs, & la faites bien entrer avec les doigts; faites-les cuire avec bon bouillon; aſſaiſonnez de bon goût.

Quand votre pain de choux-fleur eſt cuit, & qu'il n'y a plus de ſauce, renverſez-le doucement dans le plat que vous devez ſervir, ôtez les bardes de lard & mettez par-deſſus un bon coulis avec un peu de beurre, & ſervez pour entrée.

Choux à la Flamande.

Hors-d'œuvre. Prenez un chou que vous couperez en quatre, faites-le blanchir à l'eau bouillante un quart-d'heure, & retirez-le de l'eau fraîche, preſſez-le pour en faire ſortir l'eau, coupez le trognon & le ficelez; faites cuire avec un morceau de beurre, bon bouillon, ſept ou huit oignons, un bouquet garni, un peu de ſel & gros poivre; quand il eſt preſque cuit, mettez quelques ſauciſſes cuire avec; quand votre ragoût eſt cuit, vous avez un croûton de pain plus grand que le creux de la main, que vous faites frire avec du beurre, mettez-le dans le fond du plat où vous voulez ſervir le chou, les ſauciſſes & les oignons autour, que le tout ſoit bien eſſuyé de ſa graiſſe; dégraiſſez la ſauce du chou, ſi vous avez un peu de coulis, mettez-en dedans, que votre ſauce ſoit courte & de bon goût; ſervez deſſus.

Chou en ſurpriſe.

Hors-d'œuvre. Prenez un bon chou entier que vous faites cuire un quart-d'heure dans l'eau bouillante, & le retirez à l'eau fraîche, preſſez le bien dans vos mains ſans en rompre les feuilles, vous le mettrez enſuite ſur

une table, écartez-en toutes les feuilles pour en ôter le trognon, & en place vous y mettrez des marrons & des saucisses, replacez toutes les feuilles comme elles étoient, de façon qu'il ne paroisse pas qu'il y a quelque chose dedans; ficelez bien le chou & le faites cuire dans une petite braise légere, faite avec du bouillon, peu de sel, gros poivre, racines, oignons, un bouquet, quand il est cuit, mettez-le égoutter, & servez avec une bonne sauce où il y ait du beurre.

Des carottes & panais que l'on comprend sous le nom de racines.

L'on s'en sert ordinairement pour mettre dans toutes sortes de potages pour les braises, pour les coulis; vous servez aussi des entrées de viande en terrine, que l'on appelle hochepot; *l'on garnit* des petites entrées avec les ragoûts de racines.

Pour lors vous les coupez de la longueur de deux doigts, & les tournez en rond; faites-les cuire un quart-d'heure dans l'eau, & les mettez après dans une casserole avec bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, un peu de sel.

Quand elles sont cuites, vous y ajoutez un peu de coulis pour lier la sauce, & servez avec ce que vous jugez à propos.

Racines en menus droits.

Prenez de l'oignon que vous coupez en filets, faites les cuire dans un petit roux fait avec du beurre & de la farine; quand l'oignon

eſt preſque cuit, mouillez-le avec du bouillon & achevez de le cuire; vous avez enſuite des carottes, panais, céleri, navets, le tout cuit dans le pot, coupez-les proprement en filets, & les mettez dans le ragoût d'oignons, aſſaiſonnez-les de ſel, & gros poivre, un filet de vinaigre en ſervant, mettez de la moutarde.

Racines à la crême.

Entremets. Prenez de groſſes racines bien tendres; ratiſſez & lavez-les, mettez-les blanchir une demi-heure à l'eau bouillante, enſuite vous les coupez en gros filets & les mettez dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, du baſilic, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, ſel, gros poivre, bon bouillon, laiſſez cuire & réduire à courte ſauce, ôtez le bouquet, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier ſans bouillir, en ſervant un grand filet de vinaigre blanc.

Du perſil & ciboule.

Ils ſont d'un très-grand uſage en cuiſine, l'on peut voir dans les différens aprêts qui ſont marqués dans ce livre, de quelle utilité ils ſont, ſans qu'il ſoit beſoin d'en rien dire de particulier.

Du cerfeuil, oſeille, poirée, bonne-dame.

Toutes ces herbes ſont excellentes pour faire de la ſoupe & des ragoûts de farces; les perſonnes ménageres en doivent confire l'été

pour l'hiver; quand elles sont accommodées comme il faut, elles ne perdent rien de leur bonté, rien n'est si aisé à faire, pour peu que l'on y apporte d'attention.

Prenez de l'oseille, cerfeuil, poirée, bonne-dame, pourpier, des concombres; si vous êtes dans le tems, persil, ciboule, mettez de ces herbes à proportion de leur force, après les avoir épluchées & lavées plusieurs fois, mettez-les égoutter, après vous les hachez & les pressez dans vos mains, pour qu'il ne reste pas tant d'eau.

Vous prenez un chauderon de la grandeur que vous avez d'herbes à y mettre; mettez dedans un bon morceau de beurre & vos herbes dessus, du sel autant qu'il est besoin pour bien saler les herbes; faites-les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, & qu'il n'y reste point d'eau; après qu'elles sont un peu refroidies, mettez-les dans des pots qui leur sont destinés, qui doivent être bien propres.

Moins l'on fait de consommation, plus les pots doivent être petits, parce que quand ils sont une fois entamés, les herbes ne se gardent au plus que trois semaines.

Quand les herbes sont entiérement refroidies dans les pots, vous prenez du beurre que vous faites fondre, & le laissez jusqu'à ce qu'il soit tiéde, vous le mettez ensuite sur les herbes.

Après que le beurre est bien pris, vous couvrez de papier les pots, & les mettez

dans un endroit ni trop chaud, ni trop frais ; ces sortes d'herbes se conservent jusqu'à Pâques, & sont d'une grande utilité dans l'hiver.

Quand l'occasion d'en faire usage se présente, vous en mettez dans du bouillon qui ne doit pas être salé, & vous avez de la soupe faite dans le moment.

Si vous voulez faire de la farce avec, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-les bouillir un instant, & y mettez une liaison de quelques jaunes d'œufs avec du lait, *& vous en servez*, soit pour mettre dessous des œufs durs, ou quelque plat de poissons cuits sur le gril.

Le tems le plus convenable pour confire des herbes, est sur la fin de septembre.

De l'oignon.

Il est d'une grande utilité en cuisine, quand on s'en sert avec modération ; il entre dans beaucoup de potages, dans les jus & coulis ; le petit oignon blanc est le plus estimé pour faire des ragoûts ; pour cet effet, ne l'épluchez point, n'en coupez que le bout de la tête & de la queue, faites-le cuire dans de l'eau un quart-d'heure, retirez-le après dans l'eau fraiche, & lui ôtez la premiere peau, faites-le cuire dans du bouillon.

Quand ils sont cuits, mettez-y deux cuillerées de coulis pour lier la sauce, assaisonnez-les de bon goût, & les servez avec ce que vous jugerez à propos.

Quand ils sont cuits dans du bouillon, bien égouttés & refroidis, ils se mangent

en salade, avec sel, gros poivre, huile & vinaigre.

Du céleri.

Il n'est utile en cuisine que pour mettre dans le pot, il donne bon goût au bouillon.

Du poireau.

Quand il est bien blanc & tendre, il se mange en salade avec une remoulade de sel, poivre, huile, vinaigre & moutarde, *l'on s'en sert* aussi pour mettre dans le pot, il en faut très-peu, parce que le goût en est fort, & domine sur tous les autres légumes.

Si vous voulez le servir en ragoût avec quelque viande, faites-le tremper dans de l'eau pour le bien laver, mettez-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante, retirez-le dans l'eau fraîche, pressez-le bien & le faites cuire avec bon bouillon & du coulis, assaisonnez-le de bon goût, ayez soin de le dégraisser.

Quand il est cuit, servez-le avec la viande que vous jugerez à propos.

Des radis & petites raves.

Ils ne sont bons en cuisine que pour servir cruds en hors-d'œuvre fort commun, au commencement du dîner à côté d'une soupe.

De la racine de persil.

L'on ne se sert de la racine de persil, que pour mettre dans le pot, il en faut mettre très-peu, parce qu'elle est d'un goût très-fort, & point bonne pour les personnes qui sont échauffées.

Des navets.

Ils se mettent dans le pot, & servent aussi à faire de bons potages; si vous voulez garnir avec le plat à soupe, coupez-les proprement; faites-leur faire un bouillon dans l'eau pour leur ôter le goût fort; faites-les cuire après avec du bouillon & du jus pour leur donner couleur.

Ils servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec la viande, coupez-les proprement, faites-leur faire un bouillon dans l'eau, & les mettez après cuire avec du bouillon & du coulis, un bouquet de fines herbes.

Quand ils sont cuits & assaisonnés de bon goût, dégraissez le ragoût, servez dessous la viande que vous jugerez à propos, qui doit être cuite dans une braise.

Si vous voulez une façon plus simple, c'est de mettre cuire les navets avec la viande; quand elle est à moitié cuite, dégraissez le ragoût & l'assaisonnez de bon goût.

Si cette derniere façon n'a pas si bonne mine, elle est moins coûteuse, & pas si embarrassante.

Des laitues pommées & romaines.

Je n'entrerai point ici dans le détail des différentes especes de laitues pommées & romaines, il suffit qu'elles se mangent toutes en salade, quand elles sont belles & tendres.

Elles se servent aussi en ragout & à garnir des potages.

De telle façon que vous les mettiez, après les avoir épluchées & lavées, mettez les cuire

dans de l'eau un bon quart-d'heure, retirez-les après dans de l'eau fraîche, pressez les dans vos mains; si c'est pour un potage, vous les ficelerez & les servirez autour du plat à soupe; le bouillon où elles sont cuites, vous servira à mettre dans votre potage.

Si c'est pour entrée, après les avoir pressées, faites-les cuire avec du beurre, bon bouillon & coulis, assaisonnées de bon goût.

Quand vous êtes prêt à servir, dégraissez le ragoût, & le mettez dessous la viande que vous jugerez à propos.

Les montans de laitue sont bons pour faire des entremets, & à garnir quelques entrées de viande, après les avoir épluchés, mettez-les cuire avec de l'eau où vous délayerez une cuillerée de farine, mettez-y un bouquet de fines herbes, deux oignons, racines & un peu de beurre, du sel.

Quand ils sont cuits, vous pouvez les servir en maigre avec une sauce blanche, ou avec une liaison de jaunes d'œufs & de lait, comme une fricassée de poulets.

En gras, mettez les prendre goût dans un bon coulis, & les servez avec telle viande que vous jugerez à propos, ou seuls pour entremets.

Laitues pommées farcies.

Entremets. Ayez des laitues pommées environ huit ou douze, suivant qu'elles sont grosses, faites-les bouillir une demi-heure dans de l'eau, & les retirez à l'eau fraîche, pour les bien presser avec les mains, écartez sur

une table les feuilles de chaque laitue sans les séparer; mettez dans le milieu une farce de viande, assaisonnez de bon goût, comme celle que vous trouverez ci-après pour les petits pâtés; enveloppez la farce avec les feuilles de laitues, ficelez-les & les faites cuire dans une petite braise; quand elles sont cuites, vous les égouttez & pressez dans un linge, trempez-les dans une pâte à frire, faite avec farine, vin blanc & une cuillerée d'huile, un peu de sel, faites-les frire de belle couleur; vous pouvez encore les tremper dans de l'œuf battu, les panner de mie de pain; étant farcies de cette façon, & cuites à la braise, elles servent à garnir des entrées de viandes.

De la chicorée sauvage blanche, & de la verte.

La chicorée sauvage blanche n'est bonne que pour manger en salade.

La verte sert à mettre dans les bouillons rafraîchissans, & à faire des décoctions de médecine.

De la chicorée blanche ordinaire.

Elle se mange en salade, & sert à faire des ragoûts; après l'avoir épluchée & lavée, faites-la bouillir une demi-heure dans l'eau, retirez-la dans l'eau fraîche pour la bien presser, mettez-la ensuite cuire avec un peu de beurre, du bouillon & du coulis, si vous en avez, si non, faites un petit roux de farine pour lier la sauce.

Quand elle est cuite, assaisonnée de bon

goût & dégraissée, mettez-y un peu d'échalote, pour ceux qui l'aiment, & servez dessous du mouton rôti, soit épaule, carré ou gigot.

Entremets. Si vous voulez la servir au blanc en maigre, à la place d'un roux de farine, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de crême, servez-la dessous des œufs mollets.

Des cardes-poirées.

Entremets. Après les avoir épluchées & lavées, faites-les cuire dans de l'eau, & les remuez de tems en tems, pour que le dessus ne noircisse pas.

Quand elles sont cuites, mettez-les égoutter, vous faites une sauce blanche avec une pincée de farine, de l'eau, du beurre, sel, poivre, un filet de vinaigre, faites-la lier sur le feu, & y mettez les cardes bouillir un petit moment à petit feu, pour qu'elles prennent du goût : si le beurre étoit tourné en huile, ce seroit une marque que la sauce seroit épaisse, vous y mettrez une cuillerée d'eau, & les remuez jusqu'à ce que la sauce soit revenue claire comme auparavant.

Des cardons d'Espagne.

Entremets. Coupez-les de la longueur de trois pouces, ne mettez point ceux qui sont creux & verds, faites-les cuire une demi-heure dans l'eau, & le retirez dans de l'eau tiéde pour les éplucher, vous les faites cuire avec du bouillon où vous avez délayé une cuillerée de farine, mettez-y du sel, oignons, raci-

nes, un bouquet de fines herbes, un filet de verjus, ou verjus en grain, un peu de beurre; quand elles sont cuites, retirez-les pour les mettre dans un bon coulis avec un peu de bouillon, faites-les cuire une demi-heure dans cette sauce pour qu'ils prennent goût, & les servez; que la sauce ne soit ni trop claire ni trop liée, & d'un beau blond.

Si vous voulez les servir en maigre, vous les mettrez dans une sauce, comme il est dit aux cardes de poirées.

Des artichauts.

Ils sont très-utiles en cuisine, ils servent à faire des entremets, & les culs à garnir toutes sortes de ragoûts.

Je n'entrerai point dans le détail de tous les changemens que l'on en peut faire, qui deviendroit inutile, puisque je me suis proposé de ne donner que des ragoût simples & de peu de dépense.

Les artichauts se mangent communément après avoir coupé le verd de dessous, & coupé à moitié les feuilles de dessus.

Faites les cuire dans l'eau avec un peu de sel & un bouquet de fines herbes, quand ils sont cuits, mettez-les égoutter & leur ôtez le foin.

Si c'est en gras, vous prendrez du bon coulis & y mettez un morceau de beurre, un petit filet de vinaigre, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu, & la mettez dans les artichauts.

Si c'est en maigre, vous mettez à la place

une sauce blanche : ces mêmes artichauts étant cuits à l'eau & refroidis, se mangent à l'huile, avec sel, poivre & vinaigre.

Si vous les voulez faire frire, coupez-les par morceaux, ôtez-en le foin, lavez-les & les égouttez ; quand vous êtes prêt à les faire frire, il faut les mariner dans une casserole avec une petite poignée de farine, deux œufs, blancs & jaunes, un filet de vinaigre, sel, poivre, faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient jaunes, & servez-les avec du persil frit.

Etant coupés de la même façon ; faites-les cuire dans l'eau un quart-d'heure, remettez-les à l'eau fraiche, & les accommodez après en fricassée de poulets.

Quand ils seront cuits, vous y mettrez une liaison & les servirez pour un plat d'entremets.

Si vous voulez confire des artichauts, ou en faire sécher pour l'hiver, voici la façon.

Otez-en toutes les feuilles, & ne laissez au cul que ce qui est bon à manger, jettez-les dans l'eau jusqu'à ce que vous les ayez tous accommodés, faites-les ensuite cuire dans de l'eau jusqu'à ce que vous puissiez en ôter le foin aisément, remettez-les après dans l'eau fraiche, quand ils sont bien propres, vous les mettez égoutter.

Si c'est pour sécher, vous les mettrez sur des claies, dans un four qui ne doit pas être trop chaud, si vous pouvez y tenir la main sans qu'il vous brûle, cela suffit.

Quand ils seront secs, vous vous en servirez pour mettre dans les ragoûts, après les

avoir fait revenir dans de l'eau tiede.

Si vous voulez les confire, ils en seront meilleurs, vous mettrez une saumure, comme il est expliqué aux haricots verds confits, & vous observerez la même façon; *les artichauts* violets tendres & les petits verds, se mangent à la poivrade, on les met sur une assiette, ils se placent à côté de la soupe pour un petit hors-d'œuvre.

Artichauts à la barigoulie.

Entremets. Prenez trois ou quatre artichauts, suivant leur grosseur ou la grandeur de votre plat d'entremets, coupez le verd de dessous & la moitié des feuilles, mettez-les dans une casserole avec du bouillon ou de l'eau, deux cuillerées de bonne huile, un peu de sel & de poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni, faites-les cuire & réduire entiérement la sauce; quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauce, laissez-les frire un moment dans l'huile pour faire rissoler, mettez-les après sur une tourtiere avec l'huile qui reste dans la casserole, vuidez-les de leur foin & mettez dessus un couvercle de tourtiere bien chaud, du feu sur le couvercle pour faire griller les feuilles; si vous avez un four chaud, ils n'en seront que plus beaux; quand ils seront grillés d'une belle couleur, servez avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel & gros poivre.

Artichauts au verjus de grains.

Prenez trois ou quatre artichauts, après avoir ôté le verd de dessous, coupé à moitié les feuilles dessus, faites-les cuire dans une petite braise, assaisonnez légérement, mettez-les égoutter & vuidés de leur soin, servez-les avec une sauce faite de cette façon : vous mettrez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, deux jaunes d'œuf, un filet de verjus, sel, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu, quand elle est liée avec du verjus en grain, que vous avez fait bouillir un instant dans de l'eau, vous le mettez ensuite dans la sauce; servez les artichauts pour entremets.

Artichauts tournés.

Entremets. Prenez six artichauts de bonne grosseur & tendres, ôtez-en les plus grosses feuilles, après vous en coupez tout le verd, en le coupant doucement avec la pointe d'un couteau, & tournez à mesure le cul d'artichaut pour qu'il soit coupé également, & n'anticipez point sur le blanc, mettez-les à mesure dans l'eau fraîche & les faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante; retirez les à l'eau fraîche pour en ôter le foin; faites-les cuire dans un blanc de farine délayée avec de l'eau, du sel, du beurre, un peu de verjus en grains, ou la moitié d'un citron coupé en tranche; quand ils seront cuits, vous les retirez pour les essuyer avec un linge; dressez-les dans le plat, &

servez

servez dessus une sauce au blanc de veau, ou celle que vous voudrez.

Des asperges.

Elles se mangent de plusieurs façons, les plus grosses sont estimées les meilleures, l'on en fait des ragoûts pour garnir des entrées de viande & de poisson, pour garnir des potages, & elles servent communément pour entremets avec une sauce.

Entremets. Pour cet effet, après leur avoir coupé une partie du blanc & qu'elles ont été bien lavées, vous les faites cuire avec de l'eau & du sel; un demi-quart-d'heure suffit pour qu'elles soient cuites comme il faut, elles doivent être un peu croquantes.

Vous les dressez après sur le plat que vous devez servir, & mettrez dessus une sauce.

Si c'est en gras, vous prenez de bon coulis, mettez-y un peu de bon beurre, sel, gros poivre; faites lier la sauce sur le feu & la mettez dessus les asperges.

Si c'est en maigre, mettez dessus une sauce blanche: ces *mêmes asperges* étant cuites à l'eau & refroidies, se mangent à l'huile, vinaigre, sel & poivre.

Si vous voulez faire un ragoût, n'en prenez que le plus tendre, que vous coupez de la longueur de deux doigts; quand elles sont cuites à l'eau & bien égouttées, mettez-les dans une bonne sauce, & servez avec ce que vous jugerez à propos.

Si c'est pour potage, prenez-en de petites,

n'y mettez que le verd ; faites-les bouillir un moment dans l'eau, retirez-les à l'eau fraîche, & les ficelez en paquets ; faites-les cuire dans du bouillon que vous destinez pour votre potage.

Quand elles sont cuites, garnissez-en le bord du plat.

Asperges en petits pois.

Entremets. Après les avoir coupées de la grosseur des petits pois & les avoir bien lavées, faites-les cuire un moment dans l'eau, mettez-les égoutter, & les accommodez comme les petits pois à la demi-bourgeoise, n'en retranchez que les laitues : voyez ci devant.

Du petiron & de la citrouille.

Ils ne sont d'autre usage en cuisine que pour faire de la soupe avec du lait.

Vous faites cuire le potiron & la citrouille avec de l'eau : quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus guere d'eau, vous y mettez du lait, un morceau de beurre, du sel & du sucre, si vous voulez, faites tremper dedans le pain, & ne le faites point du tout mitonner.

Si vous voulez fricasser du potiron, quand il est cuit dans l'eau, vous le mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre, persil, ciboule, sel, poivre ; quand il a bouilli un quart-d'heure & qu'il ne reste point de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs, avec de la crême ou du lait.

Du houblon.

Il ne se mange ordinairement que dans le carême pour une salade cuite.

Entremets. Vous le faites cuire dans de l'eau avec un peu de sel, quand il est cuit & refroidi, bien égoutté, dressez-le dans le plat que vous devez servir, mettez dessus sel, poivre, huile & vinaigre.

Des concombres.

Le concombre est connu de tout le monde pour une des quatre semences froides, avec le potiron, la citrouille & le melon.

Pour vous servir du concombre, il faut le pêler, ôter le dedans, vous le coupez par morceaux.

Si c'est pour un ragoût, faites-le tremper avec une demi-cuillerée de vinaigre, un peu de sel, pendant deux heures, en le retournant de tems en tems, par ce moyen il rendra son eau froide à l'estomac, & vous le presserez encore avant que de le mettre dans la casserole.

Faites-le cuire avec un morceau de beurre & du bouillon, un bouquet garni; quand il est cuit, mettez-y un peu de coulis, dégraissez le ragoût avant que de servir.

Si c'est en maigre, après l'avoir pressé comme j'ai dit, vous les mettrez dans la casserole avec du beurre; quand il sera passé sur le feu, vous y mettrez une pincée de farine, & mouillez avec du bouillon; étant cuit & sans sauce, vous y mettrez une liaison de jaunes d'œufs & du lait.

Servez pour entremets ou pour hors-d'œuvre, avec des œufs mollets dessus, ou sans œufs.

Si vous voulez faire un potage, vous le ferez cuire un moment avec de l'eau, & le mettrez après achever de cuire avec du bouillon, & un peu de jus pour leur donner de la couleur.

Quand il eſt cuit, garniſſez-en le bord du plat à ſoupe, & vous ſervez de ce bouillon pour mettre dans votre potage.

Ceux qui voudront faire confire des concombres, doivent les choiſir petits & pas trop mûrs, rangez-les dans des pots, & mettez deſſus une ſaumure, comme celle des haricots verds.

Quand vous voudrez vous en ſervir, vous les pelerez & leur ferez les mêmes apprêts qu'aux autres.

Des ſalſifis & ſcorſoneres.

Entre mets. Les ſalſifis & ſcorſoneres s'accommodent de la même façon, vous les ratiſſez & les lavez; faites-les cuire comme les choux-fleurs, & les ſervez avec une ſauce blanche.

Des épinards.

Après les avoir épluchés & lavés, faites-les cuire dans de l'eau, vous les tirerez après dans de l'eau fraîche pour les bien preſſer.

Mettez-les après dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, & les faites bouillir à petit feu ſur un fourneau pendant un quart-d'heure, & y mettez après un peu de ſel, une pincée de farine, & les mouillez avec du lait ou de la crême.

En gras, à la place de crême, vous y met-

trez un bon coulis & jus de veau, quand ils ſont accommodés de cette façon, vous les pouvez ſervir avec de la viande cuite à la broche.

Des melons.

Ils ſe ſervent pour hors-d'œuvre au commencement d'un repas; pour les choiſir bons, quand vous les portez à votre nez, ils doivent ſentir comme un goût de goudron, la queue courte & groſſe, en le preſſant ſous la main qu'il ſoit ferme & non mollaſſe, qu'il ne ſoit ni trop verd ni trop mûr.

Des topinambours.

Ils ſont fort peu eſtimés, ceux qui en veulent manger doivent les faire cuire dans de l'eau, après les peler & les mettre dans une ſauce blanche avec de la moutarde.

Des betteraves.

Elles ſe font cuire dans de l'eau ou au four, elles ſe mangent en ſalade & en fricaſſée.

Pour les fricaſſer, mettez-les dans une caſſerole avec du beurre, perſil, ciboule, hachés, un peu d'ail, une pincée de farine, du vinaigre ſuffiſamment, ſel, poivre; faites-les bouillir un quart-d'heure.

Des cornichons.

Les cornichons d'Hollande ſont eſtimés les meilleurs, la couleur en eſt plus verte, ils ſervent à garnir des ſalades cuites, l'on en fait auſſi des ragoûts; vous les faites bouillir un inſtant dans de l'eau; pour leur ôter la force du vinaigre, mettez-les après dans une bonne ſauce ou ragoût, ne les faites plus

bouillir, & servez avec ce que vous jugerez à propos.

Cornichons de bled de Turquie.

Vous prenez du bled de Turquie qui soit encore en moëlle & tout verd, faites-le cuire à moitié dans l'eau, retirez-le à l'eau fraîche, ensuite vous le mettrez confire, vous faites bouillir de l'eau avec un tiers de vinaigre, quelques clous de girofle & du sel, mettez la saumure toute bouillante sur le bled de Turquie, mettez le sur la cendre chaude, le lendemain vous faites encore la même saumure, & la remettez sur le bled de Turquie, vous continuerez de cette facon, jusqu'à ce qu'il soit bien verd, après vous couvrirez vos pots & les serrerez, pour vous en servir de la même façon que les cornichons; si vous voulez confire des cornichons, vous observerez la même chose.

Des champignons, morilles & mousserons.

Les champignons les meilleurs sont ceux qui viennent sur couche, l'on peut en avoir de frais toute l'année.

Entremets. Il n'en est pas de même des moril les & mousserons qui naissent dans les bois, & se trouvent aux pieds des arbres aux mois de mars & d'avril.

Pour en avoir toute l'année, il faut les faire sécher; vous ôterez le bout de la queue & les laverez ensuite; faites-les bouillir un instant dans l'eau, quand ils sont égouttés, mettez-les sécher dans le four, que la chaleur en soit

très-douce, étant secs, mettez-les dans un endroit qui ne soit point humide.

Pour les employer, faites-les tremper dans l'eau tiede.

Les champignons se font sécher de la même façon : *les morilles*, *mousserons & champignons*, se servent de la même façon, & entrent dans une infinité de sauces & ragoûts.

Si vous voulez vous en servir pour entremets à la crême, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil & ciboule ; quand ils sont passés sur le feu, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec de l'eau chaude, un peu de sel & un peu de sucre.

Quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de la crême.

Faites frire une croute de pain dans du beurre, mettez-la dans le fond du plat que vous devez servir, & votre ragoût par-dessus.

Si vous voulez faire de la poudre de champignons, *morilles & mousserons*, quand ils sont bien secs, comme il est dit ci-dessus, il faut les piler bien fins, & pourrez vous en servir dans tous les ragoûts où il entre persil & ciboule hachés.

Des capres, grosses & fines.

Les fines servent à garnir des salades cuites, & à mettre entieres dans les sauces ; les grosses servent pour les sauces où il faut des capres hachées.

Des capucines & la chia.

Les capucines ſont des fleurs rouges qui ſe mangent en ſalade & en ſont l'ornement.

La chia confite dans du vinaigre comme les cornichons, ſe mange de la même façon.

Des truffes.

Les groſſes ſont les plus eſtimées, celles qui viennent du Périgord ſont les meilleures.

Elles ſe mangent ordinairement cuites avec du vin & du bouillon, aſſaiſonnées de ſel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines & oignons.

Vous ne les mettez cuire dans ce court-bouillon, qu'après les avoir fait tremper dans l'eau tiede, & bien frotté avec une broſſe, afin qu'il ne reſte point de terre autour.

Quand elles ſont cuites, vous les ſervez pour entremets dans une ſerviettte.

Les truffes ſont excellentes dans toutes ſortes de ragoûts, ſoit hachées, ſoit coupées en tranches, après les avoir pelées; c'eſt un des meilleurs aſſaiſonnemens dont vous pouvez vous ſervir en cuiſine.

L'on ſe ſert auſſi de truffes ſéches, mais leur bonté eſt de beaucoup diminuée, & l'on n'eſt plus guere dans cet uſage préſentement.

Truffes à la maréchale.

Entremets. Prenez de belles truffes bien lavées & frottées avec une broſſe, mettez

chaque truffe assaisonnée de sel, gros poivre, enveloppée de plusieurs morceaux de papier, dans une petite marmite, sans y ajouter rien qui les humecte davantage; faites cuire dans la cendre chaude pendant une bonne heure, & les servirez chaudes dans leur naturel.

Des chervis.

Il y en a qui les ratissent, cela les diminue de beaucoup, mais ils en sont plus délicats; d'autres se contentent de les laver & de rompre le dur.

Entremets. Faites-les cuire avec de l'eau & du sel (il ne faut qu'un quart-d'heure pour leur cuisson) mettez-les après égoutter & les trempez dans une pâte faites avec de la farine, du vin blanc, une cuillerée d'huile & du sel, qu'elle ne soit pas trop claire, en tenant votre cuiller en l'air, qu'elle tombe en filant.

Vous faites frire les chervis après les avoir trempés dans cette pâte, & les servez pour entremets.

Du thym, laurier, basilic, sarriette & fenouil.

Le thym, laurier, basilic servent à mettre dans tous les bouquets où il est dit de mettre des fines herbes; la sarriette ne sert guere que pour les feves de marais; le fenouil sert pour les ragoûts au fenouil; vous le faites cuire un moment dans de l'eau.

Quand il est égoutté, vous le mettez simplement sur la viande qui lui est destinée

sans qu'il trempe dans la sauce ; il y a peu de monde qui aime ces ragoûts.

De la patience, buglose & bourache.

Elles ne sont en usage en cuisine que pour faire des bouillons rafraîchissans, avec un petit morceau de veau & point de sel.

Du cresson alenois, cresson de fontaine, estragon, baume, corne de cerf & pimprenelle.

Le cresson de fontaine se sert autour d'une poularde ou chapon cuits à la broche ; vous l'assaisonnez de sel & un peu de vinaigre.

Le cresson alenois, le cerfeuil, l'estragon, le baume, la corne de cerf & la pimprenelle servent pour les garnitures de salades ; *l'on fait aussi* avec, de petites sauces vertes.

Vous mettez de tout suivant sa force, peu de baume & d'estragon, ces herbes sont très fortes ; vous faites cuire le tout un moment dans de l'eau, retirez les à l'eau fraîche pour les bien presser, hachez les très-menu, & les mettez dans un bon coulis, pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

De l'ail, rocambole & échalote.

Vous vous en servez pour les ragoûts & sauces qui ont besoin d'être relevées, ainsi qu'il est marqué dans ce livre, à moins que vous n'en vouliez faire quelque sauce particuliere.

CHAPITRE XII.

Des œufs.

APRÈS la viande, rien ne fournit une plus grande diverſité en cuiſine que les œufs ; c'eſt un aliment excellent & nourriſſant, que le ſain & le malade, le pauvre & le riche partagent enſemble.

Les œufs frais adouciſſent les âcretés de la poitrine, les vieux ſont ſujets à incommoder ceux qui ſont d'un tempérament chaud & bilieux.

Pour connoître ſi les œufs ſont frais, préſentez-les à la lumiere, s'ils ſont clairs & tranſparens, c'eſt une bonne marque.

Quand ils ſont piqués, mettez-les au rang des vieux, & s'ils ont une tache tenant à la coquille, c'eſt une preuve qu'ils ne valent rien.

Je dirai ici quelque choſe de leur propriété avant que d'en venir aux differentes façons de les accommoder.

Le jaune d'œuf frais, délayé dans de l'eau chaude avec un peu de ſucre, le boire en ſe couchant, eſt bon pour les perſonnes enrhumées, c'eſt ce qu'on appelle lait de poule.

Le blanc battu avec de l'eau de plantin eſt bon pour l'inflammation des yeux.

La peau de l'œuf tenant à la coquille, faites-la ſécher, & ecrafée & mêlée avec le

blanc, eſt bonne pour la gerſure des levres.

La coque d'œuf brûlée & pilée eſt bonne pour blanchir les dents, elle eſt encore bonne étant brûlee & réduite en cendres & bue avec du vin, pour arrêter le crachement de ſang: *l'on fait auſſi un maſtic* fort bon pour coller les porcelaines caſſées, avec de la chaux vive, du ciment fin, de la coque brûlée & réduite en cendre, du bitume, le tout mêlé avec du blanc d'œuf.

Comme la proviſion des œufs dans une maiſon eſt d'une grande reſſource, & que l'hiver ils ſont ſi chers, les perſonnes ménageres qui ont des poules, doivent en amaſſer l'été pour l'hiver, entre les deux Notre-Dames.

Pour cet effet, mettez-les dans un endroit qui ne ſoit ni trop chaud ni trop froid; la cave leur eſt bonne, quand elle n'eſt point humide, mettez-les dans une futaille, dans l'été avec de la paille; en hiver, changez-les pour les mettre avec du foin; il y en a qui ſe ſervent de ſciure de bois, de chaume, & d'autres de cendres

Il eſt tems de venir préſentement aux différentes façons dont ils peuvent s'accommoder dans le goût bourgeois.

Des œufs mollets de toutes façons.

Comme les œufs pochés à l'eau (c'eſt-à-dire caſſés dans de l'eau bouillante) ne ſe ſont pas bien bons quand ils ne ſont pas frais, & que le bourgeois aime mieux les manger

à la coque que de les sacrifier de cette façon, voici qui suppléera à leur défaut.

Hors-d'œuvre. Mettez de l'eau dans un poëlon, faites-la bouillir, & mettrez dedans la quantité d'œufs que vous jugerez à propos; faites-les bouillir cinq minutes bien justes, & les retirez promptement dans l'eau fraiche, il faut les peler tout doucement pour ne pas les rompre, par ce moyen le blanc sera cuit & le jaune tout mollet, vous sentirez sous les doigts qu'ils seront flexibles; *vous les servirez entiers.*

Ces sortes d'œufs se servent de toutes façons, avec une sauce blanche, sauce verte, sauce au coulis, sauce aux capres & anchois, sauce au verjus de grain, sauce robert, sauce ravigote; avec ragoût de champignons, ragoût de truffes, ragoût de ris de veau, ragoût d'asperges, ragout de cardes-poirées, ragoût de celeri, ragout de laitue, ragoût de chicorée, en gras & en maigre, de telle façon que vous jugerez à propos.

Oeufs de toutes les façons bourgeoises.

Hors-d'œuvre. Tout le monde sait faire cuire des œufs à la coque, & plusieurs les font cuire trop ou pas assez.

Pour ne les point manquer quand l'eau bout, mettez-les bouillir deux minutes, retirez-les, & les couvrez une minute pour les laisser faire leur lait, & les servez dans une serviette; de cette façon ils sont immanquables.

Des œufs brouillés de plusieurs façons.

Entremets. Si vous voulez les faire au naturel, mettez simplement les œufs dans une casserole avec un peu de beurre, deux cuillerées à ragoût de coulis, & les assaisonnez; faites-les cuire sur un fourneau, en les remuant toujours avec un petit bâton à deux ou trois branches.

Quand ils sont cuits, servez-les promptement.

En maigre. A la place du coulis, mettez-y une cuillerée de crême, & les faites de la même façon.

Si vous voulez les faire avant quelques ragoûts de légumes.

Soit céleri, laitue, chicorée, il faut que votre ragoût soit fini, comme si vous étiez prêt à le servir, hachez-les fort menu, & en mettez deux cuillerées à ragoûts dans vos œufs, & les brouillerez comme les autres.

Si c'est au verjus. Après l'avoir fait cuire dans l'eau un moment, vous le garderez pour en faire un cordon autour des œufs, quand ils seront dressés dans le plat que vous devez servir.

Des œufs frits de toutes façons.

Entremets. En gras vous les faites frire avec du sain doux, *& en maigre*, vous prenez du beurre fondu, mettez-les dans une poële; quand votre friture est bien chaude, mettez les œufs un à un pour les frire, faites ensorte qu'ils soient bien ronds en les retournant dans

la poële, & ne laiſſez point durcir le jaune.

Vous ſervirez ces œufs de la même façon qu'il eſt dit pour les œufs mollets, même ſauce & même ragoût.

Hors-d'œuvre. *Les œufs au beurre noir*, ſe font en mettant dans une poële un morceau de beurre que vous faites fondre ſur le feu, quand il ne crie plus, vous avez les œufs caſſés dans le plat, & aſſaiſonnés de ſel & poivre, mettez-les dans la poële, & les faites cuire; paſſez une pêle rouge par-deſſus pour faire cuire le jaune, & ſervez avec filet de vinaigre deſſus.

Oeufs à la bagnolet.

Entremets. Pochez huit œufs frais, mettez dans une caſſerole du jambon cuit haché, avec un peu de coulis & du bouillon, un filet de vinaigre, du gros poivre, peu de ſel; faites chauffer la ſauce & la ſervez ſur les œufs.

Les œufs au plat, autrement dit au miroir.

Prenez un plat qui réſiſte au feu, vous mettez dans le fond un peu de beurre étendu par-tout, mettez des œufs deſſus aſſaiſonnés de ſel, poivre, & deux ou trois cuillerées de lait; faites-les cuire à petit feu ſur un fourneau, paſſez la pêle rouge, & ſervez.

Les œufs au lait ſe ſervent pour entremets.

Entremets. Pour les faire, vous prenez trois œufs que vous délayez avec une demi-cuillerée de farine, gros comme une noix de ſucre, un peu de ſel, & trois verres de lait, mettez le tout dans le plat que vous devez ſervir;

faites-les cuire sur un fourneau, un quart-d'heure suffit, passez la pêle rouge, & servez d'abord qu'ils sont cuits.

Oeufs à la duchesse.

Entremets. Faites bouillir trois demi-setiers de crême avec du sucre, fleurs d'orange, pralines, citron confit, massepain, le tout haché très-fin, ayez huit œufs, fouettez en les blancs & mettez les jaunes à part, prenez les blancs fouettés avec une cuiller & en pochez deux ou trois cuillerées à la fois dans la crême, ce qui vous formera des œufs pochés sans jaunes, mettez les égoutter & les dressez les unes sur les autres jusqu'à ce que cela vous forme huit œufs pochés, que vous dressez sur le plat que vous devez servir; mettez la crême sur le feu pour la faire reduire au point d'une sauce; quand vous êtes prêts à servir, mettez-y les huit jaunes, faites lier sur le feu sans bouillir, crainte qu'ils ne tournent, dressez la sauce sur les blancs d'œufs.

Les œufs à la farce ne sont autre chose que de mettre des œufs durs sur un ragoût de farce, comme il est dit pour la farce.

Des omelettes de toutes façons.

Entremets. Prenez la quantité d'œufs que vous voulez employer, mettez les dans une casserole avec du sel fin, battez bien les œufs, vous faites fondre du beurre dans une poële, mettez dedans les œufs, faites cuire l'omelette, qu'elle soit d'une belle couleur en dessous, & la renversiez dans le plat que

vous devez servir ; ceux qui aiment le persil & la ciboule en mettent dedans, quand il est haché très-fin.

Si vous voulez faire des omelettes plus distinguées, comme omelette au lard, omelette aux rognons de veau, aux pointes d'asperges, aux trufles, aux champignons, morilles & mousserons, de telle espece que vous voulez la faire, il faut toujours que votre ragoût soit cuit & assaisonné, comme si vous vouliez le servir.

Entremets. Quand il est froid, vous le hachez pour qu'il se mêle bien dans les œufs, vous battez tout ensemble, & ferez cette omelette dans une poële comme les autres ; vous vous réglerez sur l'assaisonnement qu'il y a dans le ragoût pour saler l'omelette, pour ne la point faire de trop haut goût.

Celle que l'on fait pour la farce, laitue & chicorée se font différemment.

Hors-d'œuvre. Vous ferez ces ragoûts en maigre, comme il est dit à chaque article de ces herbes, vous les dresserez dans le plat que vous devez servir, & mettrez dessus une omelette où il n'y aura que des œufs & du sel, & les servirez pour hors-d'œuvre, & les précédentes pour entremets.

Entremets. *Omelette de harengs saurets* ; ouvrez-les par le dos & faites-les griller, vous les hachez & les mettez dans l'omelette, comme si vous mettiez du jambon ; il ne faut point de sel dans les œufs, & finissez cette

omelette comme les autres; celle au jambon se fait de la même façon.

Des œufs à la tripe, aux concombres.

Hors-d'œuvre. Prenez des concombres que vous coupez par petits morceaux, de la grosseur du doigt, passez-les sur le feu avec du beurre, persil, ciboule hachés; mettez-y après une pincée de farine, & les mouillez avec un peu d'eau assaisonnée de sel & de poivre.

Quand elles sont cuites, & qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y des œufs durs coupés par tranches en quatre, & y ajoutez du lait; faites leur faire un bouillon, goûtez s'ils sont de bon goût & servez; les autres se font en retranchant les concombres.

Si vous voulez faire des œufs à la tripe au roux, vous prenez un peu de beurre, une cuillerée de farine que vous faites roussir sur le feu, & mettez après une poignée d'oignons coupés en petits carrés; faites-les cuire dans ce roux, en y mettant encore un peu de beurre, & les mouillez avec du bouillon.

Quand l'oignon est cuit, vous y mettez des œufs durs coupés en tranches, faites-leur faire un bouillon, & y mettez un filet de vinaigre, sel & poivre; servez à courte sauce.

Mettez dans une casserole de l'oignon coupé en filets que vous faites cuire à petit feu avec du beurre; quand ils sont cuits, mettez un peu de coulis maigre si vous en avez,

ſinon vous ferez un petit roux avec du beurre & de la farine, & mettez enſuite votre oignon & le mouillez avec un verre de vin blanc & un peu d'eau, aſſaiſonné avec du ſel & du gros poivre ; quand votre oignon eſt cuit & la ſauce réduite, vous avez une omelette bien ſeche que vous coupez en filets ; mettez-la dans le ragoût d'oignons, faites chauffer ſans bouillir, mettez-y de la moutarde quand vous êtes prêt à ſervir.

Oeufs au gratin.

Entremets. Prenez un plat qui ſouffre le feu, mettez deſſus un petit gratin que vous faites avec de la mie de pain, un bon morceau de beurre, un anchois haché, perſil, ciboules, une échalote, le tout haché, trois jaunes d'œufs, mêlez le tout enſemble pour le mettre dans le fond du plat de l'épaiſſeur d'un écu ; faites-les attacher ſur un petit feu, enſuite vous caſſerez deſſus ſept ou huit œufs que vous aſſaiſonnez de ſel, gros poivre ; faites cuire doucement, paſſez la pêle rouge deſſus, quand ils ſeront cuits, le jaune mollet, ſervez.

Oeufs brouillés à la coque.

Hors-d'œuvre ou entremets. Coupez autant de mie de pain en rond de la forme d'une petite tabatiere, que vous voulez ſervir d'œufs, faites un petit trou dans le milieu pour y faire tenir un œuf dans ſa longueur, enſuite vous prenez les œufs que vous voulez brouiller, caſſez-les proprement par un bout pour les vuider, brouillez-les en les mettant dans

une casserole avec un petit morceau de beurre, un peu de persil, ciboule hachés, sel, gros poivre, deux cuillerées de crême; faites-les cuire sur le feu en les remuant toujours jusqu'à ce qu'ils soient cuits, & vous les remettrez dans leurs coquilles que vous aurez lavées & égouttées, dressez-les sur les mies de pain.

Oeufs à la huguenote.

Entremets. Prenez le plat que vous devez servir, & le mettez sur un moyen feu avec un peu de jus, cassez doucement des œufs pour que les jaunes restent entiers, assaisonnez de sel, gros poivre; faites cuire le dessus avec une pêle rouge & les servez à demi-mollets.

Oeufs en timbales.

Entremets. Faites fondre un peu de beurre pour graisser en dedans six gobelets ou des petites timbales de cuivre, vous prenez six œufs, blancs & jaunes, que vous délayez avec trois ou quatre cuillerées de coulis, assaisonnez de sel, poivre, passez-les dans un tamis & coulez dans un gobelet, (il ne faut pas les emplir); mettez-les cuire au bain-marie; que l'eau bouille doucement; quand ils sont fermes, il faut passer doucement autour un couteau pour les détacher du gobelet & les renverser dans le plat; servez avec un jus clair.

Oeufs en salade.

Entremets. Hachez un peu une laitue que vous mettez dans le fond d'un plat, arrangez

dessus en symmétrie des œufs durs coupés en deux & autour de la fourniture de salade, assaisonnez d'huile, vinaigre, sel & poivre.

Oeufs au petit lard.

Entremets. Prenez un bon quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le en petites tranches minces, mettez-le dans une casserole sur un petit feu, jusqu'à ce qu'il soit cuit, ayez soin de le retourner, ensuite vous versez le lard fondu dans le plat que vous devez servir, avec deux cuillerées de jus, cassez dessus sept ou huit œufs, mettez-y aussi les tranches de petit lard, du gros poivre, peu de sel; faites cuire sur un petit feu, passez la péle rouge dessus. Servez à demi mollet.

Oeufs en peau d'Espagne.

Entremets. Délayez trois cuillerées de coulis, autant de jus, avec six œufs, blancs & jaunes, sel, gros poivre, passez-les au tamis & les mettez sur le plat que vous devez servir; faites-les cuire au bain-marie; quand ils seront pris, en servant coupez-les avec quelques coups de couteau & mettez dessus un jus clair.

Oeufs en filets.

Hors-d'œuvre. Passez sur le feu avec un morceau de beurre, de l'oignon, des champignons coupés en filets avec une petite pointe d'ail; quand l'oignon commence à se colorer, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon, & un verre

de vin blanc, sel, gros poivre; faites bouillir une demi-heure & réduire au point d'une sausse; ensuite vous y mettrez des œufs durs, les blancs coupés en filets, & les jaunes entiers; faites bouillir un moment, & servez.

Oeufs à la crême.

Hors-d'œuvre ou entremets. Mettez dans le plat que vous devez servir un demi-setier de crême, faites bouillir & réduire à moitié, mettez-y huit œufs, sel, gros poivre; faites-les cuire, passez la pèle rouge par-dessus. Servez à demi mollet.

Oeufs au fromage.

Entremets. Mettez dans une casserole un quarteron de fromage de Gruyere rapé, du beurre gros comme la moitié d'un œuf, persil, ciboule hachés, un peu de muscade, un demi-verre de vin blanc; faites bouillir à petit feu, en remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu; ensuite vous y mettrez six œufs pour les brouiller & cuire à petit feu. Servez garni de mie de pain sur les bords du plat.

Oeufs frits.

Hors-d'œuvre ou entremets. Faites trois omelettes fort minces, de trois œufs chacune, assaisonnez de persil, ciboule, sel, gros poivre; à mesure que vous les faites vous les étendez sur un couvercle de casserole & les roulez bien serrées, coupez chaque omelette en deux pour en faire six morceaux des trois, ensuite vous les trempez dans un œuf battu & les pannez de mie de pain; faites-les frire de belle couleur. Servez garni de parsil frit.

Oeufs au pain.

Hors-d'œuvre ou entremets. Mettez dans une casserole une demi-poignée de mie de pain avec un verre de crême, sel, poivre, un peu de muscade; quand le pain a bu toute la créme, cassez-y dix œufs, & les battez ensemble pour en faire une omelette.

Oeufs au gratin au Parmesan.

Hors-d'œuvre ou entremets. Mettez dans le fond du plat que vous devez servir, gros comme la moitié d'un œuf, & de la mie de pain avec un peu de fromage de Parmesan rapé, un morceau de beurre, deux jaunes d'œufs cruds, un peu de muscade & du gros poivre, mêlez le tout ensemble, & l'étendez dans le fond du plat; faites-les attacher sur un petit feu, & ensuite vous y casserez dix œufs; poudrez tout le dessus des œufs avec du Parmesan rapé; faites cuire & passer la pêle rouge dessus. Servez que les jaunes soient à demi-mollets.

Oeufs à la bourgeoise.

Hors-d'œuvre ou entremets. Etendez du beurre de l'épaisseur d'une lame de couteau, dans le fond du plat que vous devez servir, mettez-y par-tout des tranches de mie de pain coupées très-minces, & aussi des petites tranches de fromage de Gruyere, ensuite huit ou dix œufs, assaisonnés de peu de sel, muscade, gros poivre; faites cuire à petit feu sur un fourneau.

Oeufs grillés.

Hors d'œuvre ou entremets. Prenez une grande feuille de papier blanc, que vous coupez en huit petits carrés égaux, mettez chaque petit carré en double pour le plier en petites caisses, beurrez-les en dedans & en dehors, prenez un bon morceau de beurre, que vous mêlez avec une demi-poignée de mie de pain, persil, ciboule, une pointe d'ail, sel, gros poivre, & le mettez ensuite dans le fond de vos caisses, cassez un œuf dans chaque caisse, assaisonnez le dessus avec un peu de sel fin, & du gros poivre; faites-les cuire à petit feu sur le gril, passez la pèle rouge par-dessus. Servez-les que les jaunes soient à demi-mollets avec les caisses.

Oeufs à l'ail.

Hors-d'œuvre. Ayez dix gousses d'ail, cuites un demi-quart-d'heure dans de l'eau, pilez-les avec deux anchois, une bonne pincée de capres, ensuite vous les délayerez avec de l'huile, un filet de vinaigre, un peu de sel, gros poivre; mettez cette sauce dans le fond du plat que vous devez servir, & des œufs durs dessus arrangés proprement.

Oeufs à la jardiniere.

Hors-d'œuvre. Mettez dans une casserole quatre ou cinq gros oignons coupés en filets avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine, mouillez avec une chopine de lait, assaisonnez de sel, gros poivre; faites bouillir

jusqu'à ce que la sauce soit épaisse, ôtez-les du feu pour y ajouter dix œufs que vous battez ensemble; mettez le tout dans le plat que vous devez servir, faites-le cuire sur un petit feu, sous un couvercle de tourtiere.

Oeufs en sur-tout.

Hors-d'œuvre. Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec persil, ciboule, champignons, échalotes, le tout haché, passez-les sur le feu, ajoutez-y une pincée de farine, mouillez avec un demi-setier de lait, sel, gros poivre; faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit liée, & vous y mettrez sept œufs durs coupés en quatre; faites-leur faire un bouillon & les dressez sur le plat que vous mettrez dessus, pour que l'on ne voie point le ragoût d'œufs qui est dessous, frottez le dessus de l'omelette avec du beurre chaud, pannez-la de mie de pain, & l'arrosez encore de beurre, faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere.

Oeufs à l'eau.

Entremets. Prenez une casserole, mettez dedans une chopine d'eau, un peu de sucre, de l'eau de fleurs d'orange, de l'écorce de citron verd, faites bouillir à petit feu pendant un quart-d'heure, mettez la ensuite refroidir, & cassez dans une autre casserole sept jaunes d'œufs, ils sont suffisans si votre plat d'entremets est petit, s'il est grand, vous en mettrez davantage; vous délayerez les jaunes d'œufs avec ce que vous avez mis refroidir; passez

ensuite au tamis, & faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez servir ; pour être bien faits, ils doivent être un peu tremblans, sans avoir de l'eau dans le fond, cela dépend du plus ou du moins que vous mettrez de jaunes d'œufs.

En maigre toutes sortes d'œufs, dans le besoin, se peuvent servir indifféremment pour hors-d'œuvre ou entremets.

CHAPITRE XIII.

Du beurre, fromage, laitage & épiceries.

VENONS présentement au beurre, fromage, laitage & épiceries, leur utilité & qualité.

Les épiceries nécessaires à la cuisine, & celles dont on fait usage sont :

Le sel & le salpêtre. La muscade. Les clous de girofle. Le poivre fin & le poivre concassé. La fleur de muscade. Le macis. Le citron Le gingembre. La cannelle. La coriandre. Le genievre. Le safran. La moutarde. Les pistaches. Les amandes douces & ameres. Le raisin de corinthe. Le verjus. Le vinaigre rouge & blanc. L'huile fine & commune. L'orange amere.

Du beurre.

Comme la bonne qualité du beurre est très-essentielle pour tout ce que l'on accommode en cuisine, & que les meilleurs mets ne valent rien quand le beurre se fait sentir, il est né-

cessaire qu'une cuisiniere s'attache à le bien connoitre, & mettre le prix qu'il faut pour l'avoir bon.

Le meilleur est celui qui est jaune naturellement, le blanc n'est pas, à beaucoup près, d'un goût si agréable, il y a des beurres d'un jaune falsifié, qui se fait avec le suc d'une plante appellée barbate, ce jaune est plus foncé que celui qui est naturel au beurre, & se distingue aisément, quand on veut s'y appliquer.

Pour cet effet il faut le porter au nez, & sentir s'il n'a point un goût de rance; *les beurres de mai & de septembre*, sont les plus estimés par la bonte des herbes que les vaches broutent dans ces tems là, & donnent à leur lait un très-bon goût.

C'est dans ces deux saisons que les personnes prévoyantes & ménageres, doivent faire leurs provisions, soit pour en fondre, soit pour en saler.

Voici la façon de le faire fondre; sur trente livres de beurre que vous mettez dans un chauderon bien propre, mettez y quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons, faites cuire ce beurre à petit feu pendant trois heures sans l'écumer, jusqu'a ce qu'il soit clair fin, vous le retirez après du feu pour le laisser reposer une heure, vous l'écumez ensuite & le versez doucement dans des pots de grais.

Passez le fond du beurre au travers d'un tamis.

Quand vos pots sont pleins, portez-les à la cave, étant froids, couvrez-les de papier & d'une ardoise.

Ce beurre se garde long-tems sans se gâter.

La façon du beurre salé est aussi bonne quand il est bien façonné; après l'avoir lavé plusieurs fois pour lui faire sortir son lait, prenez-en deux livres à la fois, que vous mettez sur une table bien nette, étendez-le avec un rouleau comme un morceau de pâte de l'épaisseur d'un doigt, répandez du sel dessus en raisonnable quantité, pliez le beurre en trois ou quatre, & le repètrissez de cette façon, jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé avec le sel.

Vous continuerez de cette façon, deux livres par deux livres, jusqu'à définition; vous le mettez à mesure dans des pots de grais bien propres, & le presserez bien avec la main pour qu'il ne reste point de vuide.

Quand les pots seront pleins, vous prendrez du sel que vous ferez fondre avec un peu d'eau que vous mettrez sur la superficie des pots, portez-les à la cave pour le conservez, & les couvrez de la même façon que ceux du beurre fondu.

Du fromage.

Je n'entrerai point ici dans le détail de faire les fromages, cela regarde la fermiere; je m'expliquerai seulement sur les différentes façons dont on peut les servir sur table, & l'usage que l'on en peut faire en cuisine.

Nous avons les fromages de chevrettes qui

ſont faits avec du lait de chevres, mêlé d'un tiers de lait de vache; quand ils ſont affinés, ils ſont très-bons.

Celui qui donne à Paris avec plus d'abondance, eſt celui de Brie; il y en a d'excellens.

Nous avons ceux de Bretagne & de Languedoc, *le fromage d'Hollande* (celui qui eſt perſillé eſt le meilleur), *le fromage de Gruyere* doit être choiſi avec de grands yeux & bien gras, *le fromage de Parmeſan*, *le fromage de Roquefort* le plus eſtimé de tous, & par conſéquent le plus cher.

Nous avons auſſi les fromages mous nouvellement faits, ils ſe ſervent au gros ſel.

Les petits fromages à la crême qui ſe mangent avec de la crême & du ſucre; toutes ces ſortes de fromages ſe ſervent ſur la table au deſſert, il n'y a que le *Parmeſan & le Brie* dont on ſe ſerve en cuiſine.

Le fromage de Brie étant bien affiné, vous vous en ſervez pour faire des ramequins.

Pour cet effet vous en mettez un bon morceau que vous écraſez dans une caſſerole, avec un morceau de beurre d'environ un quarteron, un demi-ſetier d'eau froide ou chaude, très peu de ſel, un anchois haché, faites bouillir le tout enſemble, & mettez autant de farine que la ſauce en peut abſorber, faites-la deſſécher ſur le feu, juſqu'à ce que votre pâte ſoit bien épaiſſe, mettez-la enſuite dans une autre caſſerole, pour y délayer autant d'œufs que la pâte en peut boire, ſans être liquide, il faut que cette pâte ſe ſoutienne ſans couler.

Vous dreſſez cette pâte en petits morceaux de la groſſeur d'un œuf de pigeon ſur un plat fond, & les faites cuire au four.

Pour être bien faits, il faut que vos ramequins ſoient légers & d'une belle couleur.

Le Parmeſan ſert à faire des entrées en gras & en maigre.

Pour vous en ſervir vous le rapé, *la viande* ou *poiſſon* que vous deſtinez pour ſervir avec, doit être cuite à la braiſe ou en ragoût, la ſauce & la viande doivent avoir moins de ſel qu'à l'ordinaire, parce que le Parmeſan les ſalera encore.

Entrées. Vous prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond du plat un peu de ſauce deſtinée à la viande, enſuite du Parmeſan, vous dreſſez après la viande deſſus, puis vous verſez ſur la viande le reſtant de la ſauce, que vous couvrez par-tout de Parmeſan, & mettez enſuite le tout dans le four ou ſous un couvercle de tourtiere, pour lui faire prendre couleur, & le ſervez enſuite à courte ſauce, les bords du plat bien eſſuyés.

Entremets. *Vous pouvez auſſi* mettre de cette façon des choux-fleurs & cardons d'Eſpagne, que vous ſervez pour entremets.

Du laitage.

Rien ne demande une plus grande propreté que le laitage, parce qu'il eſt ſuſceptible de mauvais goût, & la moindre mal-propreté peut le faire tourner; l'on a vu par les différens apprêts qui ſont écrits dans ce livre,

ſon utilité, ſans qu'il ſoit beſoin d'en parler davantage.

Il me reſte à parler ſur ce ſujet de différentes crêmes, qui ſeront très-utiles pour ſervir en entremets.

DES CREMES.

Crême Italienne.

Entremets. METTEZ dans une caſſerole trois demi-ſetier de lait & les faites bouillir, enſuite vous y mettez un peu d'écorce de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, un peu plus de demi-quarteron de ſucre, deux grains de ſel, faites bouillir & réduire à moitié; laiſſez un peu refroidir, ayez dans une caſſerole une pincée de farine délayée avec ſix jaunes d'œufs, verſez-y votre crême peu à peu, en la remuant à meſure, paſſez-la au tamis & la dreſſez dans le plat que vous devez ſervir; faites-la prendre au bain-marie; avant que de la ſervir, vous paſſez la pêle rouge par deſſus pour la colorer.

Crême au café.

Entremets. Mettez trois demi-ſetiers d'eau dans une cafetiere, quand elle bouillira, vous y jetterez deux onces de café, remuez le avec une cuiller, & le remettez au feu pour le faire bouillir, juſqu'à ce qu'il ait monté quatre

ou cinq fois, laissez-le reposer pour le tirer au clair, & le versez ensuite dans une casserole avec une chopine de lait & un morceau de sucre, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que ce qu'il faut pour la grandeur de votre plat, délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, & ensuite la crême, passez-la au tamis pour la mettre dans le plat que vous devez servir, qui doit être sur une casserole où il y a de l'eau prête à bouillir, couvrez d'un couvercle de casserole avec un peu de feu dessus, faites bouillir jusqu'à ce que la crême soit prise. Servez chaudement.

Crême au chocolat.

Entremets. Rapez deux tablettes de chocolat, & les mettez dans une casserole, avec deux onces de sucre; une chopine de lait, un demi-setier de crême: faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers; quand elle sera demi-froide, délayez-y cinq jaunes d'œufs, passez-la au tamis & la faites prendre au bain-marie comme la précédente.

Crême frite.

Entremets. Mettez dans une casserole de la farine, environ plein trois cuillers à bouche, délayez-la peu à peu avec six blancs & six jaunes d'œufs, un peu d'écorce de citron rapée, de la fleur d'orange pralinée & hachée, une chopine de lait, un morceau de sucre, une petite pincée de sel fin, faites-la cuire sur un petit feu pendant une demi heure, en la tournant toujours; quand elle sera bien épaisse,

étendez-la de l'épaiſſeur d'un demi-doigt ſur un plat fariné, jettez de la farine deſſus, quand elle ſera froide, vous la couperez comme vous voudrez pour la faire frire dans une friture bien chaude, enſuite vous la glacez avec du ſucre & la pèle rouge.

Crême au caramel.

Entremets. Mettez dans une caſſerole une chopine de lait, un demi-ſetier de crême, avec un petit morceau de cannelle, une bonne pincée de coriandre, de l'écorce de citron verd, faites bouillir un quart-d'heure, ôtez-la du feu; mettez dans une poële d'office, deux onces de ſucre avec un demi-verre d'eau, faites-le bouillir ſur un fourneau juſqu'à ce qu'il ſoit au caramel, c'eſt-à-dire, de couleur de cannelle foncée, ôtez-le du feu pour y replacer la crême, remettez ſur le feu juſqu'à ce que le ſucre ſoit délayé avec la crême, enſuite vous délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, mettez-y la crême, paſſez-la au tamis pour la faire cuire au bain-marie comme les précédentes.

Crême à la franchipane.

Entremets. Mettez dans une caſſerole deux cuillerées de farine avec du citron verd rapé, de la fleur d'orange grillée, hachée, une petite pincée de ſel, délayez avec cinq œufs blancs & jaunes, une chopine de bon lait, un morceau de ſucre, faites cuire en la tournant toujours ſur le feu pendant une demi-heure; quand elle ſera froide; elle vous

sert pour faire une tourte de franchipane ou des tartelettes ; vous n'avez plus qu'à la mettre sur une pâte de feuilletage, quand elle sera cuite, vous la glacez avec du sucre. *Les tourtes à la moëlle* se font de la même façon, à la différence que vous mettez de la moëlle de bœuf fondue & passez au tamis dans la crême avant que de la retirer du feu, laissez la cuire un petit moment dans la crême.

Crême à la madeleine.

Entremets. Délayez quatre œufs, blancs & jaunes, avec une pincée de farine, un peu de citron verd rapé, un très petit morceau de cannelle pilée, quelques biscuits d'amandes ameres écrasées, une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, une chopine de crême, deux onces de sucre, du sel gros comme un pois, mettez votre plat sur un feu moyen, versez-y la crême, quand elle sera cuite, jettez-y un peu de sucre, pour la glacer avec la pêle rouge.

Crême à la duchesse.

Entremets. Mettez dans une casserole une chopine de lait avec un demi-setier de crême, un petit morceau de cannelle, une écorce de citron verd, deux onces de sucre, faites bouillir une demi-heure & diminuer d'un tiers, passez-la au tamis & la délayez ensuite avec six jaunes d'œufs & une pincée de farine, mettez-y quelques biscuits d'amandes ameres, une demi tablette de chocolat, un peu de fleur d'orange pralinée, le tout haché très-

fin, faites-la cuire au bain marie comme celle au café.

Crême de riz, pour les convalescens.

Ayez un quarteron de riz épluché & lavé dans trois ou quatre eaux tiédes; mettez-le cuire avec un bon bouillon gras; lorsqu'il est cuit & épais, écrasez-le avec une cuiller & le mettez ensuite dans une étamine pour le passer, en le bourrant fort avec une cuiller de bois, mettez-y de tems en tems un peu de bouillon chaud pour aider à le passer. Servez-le de l'épaisseur d'une crême double.

Crême de thé, d'estragon, de céleri, de persil.

Entremets. Mettez dans une casserole un demi-setier de crême & une chopine de bon lait, près d'un quarteron de sucre, faites bouillir & diminuer d'un tiers; ensuite si c'est une crême au thé, vous y mettez ce qu'il faut de thé bon pour en faire cinq tasses; laissez-le bouillir un moment & passez au tamis; si vous voulez faire une crême d'estragon, vous prendrez deux branches d'estragon, que vous ferez bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau, & le mettez ensuite bouillir dans la crême; il ne faut le laisser que le tems qu'il faut pour donner le goût, & le retirer promptement, de crainte que le goût ne domine; vous ferez la même chose pour celle de céleri & celle de persil, la crême étant passée au tamis, vous y délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine, & la faites cuire au bain-marie comme celle de café; si

vous voulez les ſervir froides, n'y mettez ni œufs ni farine; après qu'elles ſont paſſées au tamis & que la crême eſt tiéde, délayez-y de la préſure ou des peaux de geſier de volailles hachés, paſſez enſuite au tamis & la coulez dans le plat que vous voulez ſervir, puis vous le placez ſur un peu de cendres chaudes, couvrez avec un couvercle ſur lequel il y aura auſſi un peu de cendres chaudes, & l'y laiſſez juſqu'à ce que la crême ſoit priſe, & la mettez enſuite au frais, pour ne la ſervir que quand elle ſera refroidie.

Crême en neige.

Entremets. Faites bouillir une chopine de lait & une chopine de crême avec un quarteron de ſucre, & réduire à moitié; quand elle ſera tiéde, faites la prendre avec de la préſure ou geſier, comme les précédentes; quand elle ſera froide, vous prendrez une chopine de crême double, que vous fouetterez avec un fouet; à meſure qu'elle mouſſe, enlevez la mouſſe avec une écumoire, pour la mettre ſur un tamis & un plat deſſous, continuez à fouetter la crême juſqu'à ce que vous en ayez aſſez pour couvrir en dôme la crême veloutée. Servez tout de ſuite.

Crême brûlée.

Entremets. Mettez dans une caſſerole deux cuillerées à bouche de farine, que vous délayez peu à peu avec quatre œufs, blancs & jaunes, une demi cuillerée d'eau de fleurs d'orange & une pincée de citron verd haché très-fin, mouillez avec deux verres de crême

& autant de lait, mettez-y du ſel gros comme un pois, & deux onces de ſucre; faites cuire à petit feu pendant une demi-heure en tournant toujours, enſuite vous mettez un morceau de ſucre avec un demi-verre d'eau dans le plat que vous devez ſervir, faites-le bouillir ſur un bon fourneau juſqu'à ce qu'il ſoit d'une couleur cannelle, & y verſez promptement la crême; vous avez un grand couteau tout prêt pour étendre le ſucre qui eſt ſur le bord du plat en l'amenant ſur la crême, & cela ſe doit faire promptement.

Crême blanche au naturel.

Entremets. Prenez une pinte de lait, une chopine de crême, un morceau de ſucre, que vous faites bouillir enſemble & réduire à un tiers, & le mettez refroidir, juſqu'à ce que vous puiſſiez y ſouffrir le doigt ſans vous brûler. Vous prenez enſuite un peu de préſure que vous délayez avec de l'eau dans une cuiller à bouche, mêlez-la bien dans la crême, & paſſez enſuite le tout dans un tamis.

Vous prenez le plat que vous devez ſervir & le mettez ſur de la cendre chaude, verſez enſuite votre crême dedans, & la couvrez d'un couvercle ſur lequel il y a auſſi de la cendre chaude, vous le laiſſez juſqu'à ce que la crême ſoit priſe, alors vous la porterez au frais pour la ſervir froide.

Crême glacée.

Entremets. Prenez une caſſerole dans laquelle vous mettez une petite poignée de farine,

du citron verd haché très-fin, une pincée de fleur d'orange pralinée & pilée, un morceau de ſucre, délayez le tout avec huit jaunes d'œufs dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, & délayerez les jaunes avec une chopine de crême, un demi-ſetier de lait.

Faites cuire cette crême ſur le feu, pendant une demi-heure.

Quand elle eſt épaiſſe, vous la retiré du feu, & fouettez les blancs avec un fouet.

Quand ils ſont bien montés, vous les mêlez dans la crême, & mettez cette crême dans le plat que vous devez ſervir, vous mettrez par deſſus du ſucre, afin que la crême en ſoit bien couverte.

Faites-la cuire au four, qu'il ne ſoit pas trop chaud, ou ſous un couvercle de tourtiere; quand elle eſt bien montée & glacée, ſervez.

Crême à la moëlle.

Entremets. Prenez huit jaunes d'œufs que vous délayez avec deux cuillerées de farine, un peu de citron verd, haché très-fin, un peu d'eau de fleurs d'orange & trois demi-ſetiers de crême, un morceau de ſucre.

Vous prenez enſuite quatre onces de moëlle que vous faites fondre ſur le feu & la paſſez dans un tamis, & mettez cette moëlle dans la crême.

Faites cuire cette crême ſur le feu pendant une demi-heure, retirez-la enſuite pour y mettre les huit blancs d'œufs fouettés, que

vous aurez mis à part dans une terrine, mêlez-les bien dans la crême, & la dressez dans le plat que vous devez servir.

Faites-la cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere comme la précédente; quand elle est cuite, vous prenez un doroir ou quelque plume bien propre, que vous trempez dans de bon beurre chaud, & le passez légérement sur la crême; mettez tout de suite de la nompareille, ce sont des petites dragées de toutes couleurs, & servez.

Crême gratinée.

Entremets. Prenez six œufs, deux entiers, & quatre jaunes, que vous délayerez avec une petite poignée de farine, une chopine de crême, trois macarons écrasés, un peu de citron verd haché, un morceau de sucre.

Mettez le plat que vous devez servir sur un fourneau à feu doux, mettez cette crême dans le plat après l'avoir bien remuée, faites cuire cette crême pendant une heure, & passez la pêle rouge par dessus pour lui donner couleur.

Si vous poussez cette crême à trop grand feu, le gratin en sera brûlé & de mauvais goût.

Crême au petit pain.

Entremets. Prenez trois petits pains à café; ôtez la croûte de dessous pour pouvoir ôter la mie sans endommager la croûte de dessus, faites tremper les croutes de dessus & de dessous avec du lait & du sucre.

Prenez ensuite une casserole où vous met-

tez deux petites cuillerées de farine que vous délayerez avec sept jaunes d'œufs, & mettez les blancs à part dans une terrine, mettez avec les jaunes trois macarons écrasés, du citron verd haché, un morceau de sucre, une chopine de crême, faites cuire le tout sur le feu un quart-d'heure, & le retirez.

Vous retirez du lait les petits pains, pour les faire égoutter.

Prenez le plat que vous devez servir, mettez cette crême dans le fond, le dessous des pains dessus, prenez le dessus des pains: à la place de la mie que vous avez ôté, mettez-y de la crême, & les mettez dans le plat comme s'ils étoient entiers, couvrez-les par dessus de la même crême, unissez-les par dessus, pour que chaque pain conserve sa figure.

Faites-les cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere, pendant une demi-heure.

Vous prenez ensuite les blancs d'œufs que vous fouttés en neige, & mettez dedans du sucre fin.

Retirez les petits pains du four pour les couvrir de ces blancs d'œufs en leur conservant toujours leur forme, mettez par dessus du sucre fin & les remettez au four, jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur jaune, & servez.

Crême légere.

Entremets. Mettez dans une casserole trois demi-setiers de lait avec du sucre, de l'écorce

de citron verd, de l'eau de fleur d'orange, faites bouillir le tout ensemble & réduire à moitié, retirez-la du feu pour la mettre refroidir; vous délayez dans une casserole pleine une cuiller à café de farine, avec six jaunes d'œufs, dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, mettez ensuite votre crème avec les jaunes d'œufs, en délayant petit à petit, passez ensuite votre crême dans un tamis & la faites cuire au bain-marie; quand elle est cuite & prise comme il faut, ôtez-la du bain-marie, fouettez les blancs d'œufs que vous avez mis à part, jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, mettez-y du sucre fin, couvrez votre crême avec les blancs d'œufs en façon de dôme, mettez du sucre fin par-dessus, faites cuire sous un couvercle de tourtiere, que la chaleur en soit douce; servez d'une belle couleur.

Crême bachique.

Entremets. Mettez dans une casserole trois demi-setiers de vin blanc, avec deux écorces de citron verd, une pincée de coriandre, un petit morceau de cannelle, trois onces de sucre, faites bouillir à petit feu pendant un bon quart-d'heure; délayez dans une autre casserole une demi-cuillerée à café de farine avec six jaunes d'œufs, mettez-y petit à petit le vin que vous avez fait bouillir, lorsqu'il sera à demi-froid, passez le tout au tamis, & faites cuire votre crême au bain-marie; quand elle sera prise, vous l'ôterez pour la mettre au frais, jusqu'à ce que vous la serviez.

DES BEIGNETS.

Beignets de crême.

Entremets. PRENEZ une poignée de farine, que vous délayerez avec trois œufs entiers & six jaunes, quatre macarons ecrasés, de la fleur d'orange pralinée & grillée, un peu de citron confit haché, un demi-setier de crême & un demi-setier de lait, un bon morceau de sucre.

Faites cuire le tout sur le feu un quart-d'heure, que votre crême devienne bien épaisse, & la mettez refroidir sur un plat fariné, & mettez encore dessus de la farine, après l'avoir étendue de l'épaisseur d'un pouce.

Quand elle est froide, vous la coupez par petits morceaux, pour les arrondir dans vos mains avec de la farine; faites-les frire à friture chaude, & saupoudrez de sucre fin par-dessus en les servant.

Beignets, soufflets ou pets & petits choux.

Entremets. Mettez dans une casserole du beurre gros comme un œuf, deux citrons verds rapés, de l'eau de fleurs d'orange une pleine cuiller à café, un quarteron de sucre, un peu de sel, un grand demi-setier d'eau, faites bouillir le tout ensemble un moment, & mettez dedans autant de farine qu'il en peut entrer, pour faire une pâte bien liée & bien épaisse, remuez-la bien sur le feu avec une

cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle s'attache à la casserole, pour lors vous la mettrez promptement dans une autre casserole, & y délayerez deux œufs à la fois, en remuant bien avec votre cuiller de bois, vous continuerez à mettre deux œufs à la fois, jusqu'à ce que votre pâte devienne molle sans être claire; vous la mettrez ensuite sur un plat & l'étendez avec un couteau de l'épaisseur d'un doigt, vous ferez chauffer de la friture, qu'elle ne soit pas trop chaude, trempez le manche d'une cuiller à ragoût dans la friture, & prenez de la pâte avec ce manche, de la grosseur d'une noix, faites la tomber dans la poëie en cognant sur le bord, faites-les frire à petit feu en les remuant sans cesse; quand ils sont bien montés de belle couleur, servez-les chaudement après les avoir poudrés de sucre fin. Si vos beignets sont bien faits ils doivent être légers & creux en dedans. Vous pouvez encore les dresser autrement; pour les frire, faites des petits tas de la pâte de la grosseur d'une noix, proche les uns des autres sur une feuille de papier blanc, renversez-les dans la friture plus que moitié chaude; quand vos beignets seront détachés, vous ôterez le papier & ferez frire de même : *c'est avec cette même* pâte que l'on fait des petits choux, il n'y a point d'autre changement que de mettre plus de beurre dans la pâte & de les faire cuire au four.

Beignets de brioche.

Entremets. Prenez des petites brioches de

deux liards, que vous couperez par la moitié; ôtez-en la mie & mettez à sa place une crême cuite ou des confitures, recollez ensemble les deux moitiés, de façon qu'elles paroissent entieres, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, du sel, & délayez avec du vin blanc; faites-les frire de belle couleur & les glacez avec du sucre & à la pêle rouge.

Beignets de pommes & de pêches.

Prenez des pommes de reinette que vous coupez en quatre quartiers, ôtez la peau & les pepins, parez-les proprement, faites-les mariner deux ou trois heures avec de l'eau-de-vie, du sucre, de l'écorce de citron verd, de l'eau de fleurs d'orange; quand elles ont bien pris goût, mettez-les égoutter, & ensuite metez-les dans un torchon blanc avec de la farine; ensuite remuez-les bien pour que la farine s'attache suffisamment; faites-les frire de belle couleur & les glacez avec du sucre & la pêle rouge; les beignets de pêches se font de la meme façon.

Vous faites aussi des beignets de pommes en pâte; pour lors vous creusez votre pomme par le milieu sans la rompre, pour en oter le pepin, vous les pelez & coupez en tranches de l'épaisseur d'un écu; faites-les mariner comme les précedentes, trempez-les ensuite dans une pâte faite comme celle des beignets de brioche, faites-les frire & servez glacés avec du sucre.

Beignets d'orange.

Entremets. Prenez quatre ou cinq oranges de Portugal, ôtez la superficie de l'écorce en les tournant avec un petit couteau pour couper à mesure l'écorce de l'epaisseur d'une petite piece, coupez les oranges par quartiers pour en ôter les pepins, & les mettre cuire avec un peu de sucre, faites une pâte avec du vin blanc, de la farine, une cuillerée de bonne huile, un peu de sel; délayez cette pâte, qu'elle ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, qu'elle file en la versant avec la cuiller, trempez vos quartiers d'orange dedans, pour les faire cuire dans une friture, jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur; servez glacés de sucre fin, & la pêle rouge.

Beignets de blanc-mangé.

Entremets. Mettez dans une casserole un quarteron de farine de riz, que vous délayerez avec deux œufs, & une chopine de lait, deux onces de sucre; faites cuire sur le feu comme une bouillie, en tournant toujours pendant deux heures, quand elle sera bien épaisse, ôtez-la du feu, & vous y mettez une pincée de citron verd rapé, & de la fleur d'orange pralinée, hachée, un peu de sel, le tout étant mlêé, vous étendez la crême sur un plat fariné, jetez de la farine dessus; quand elle sera froide, vous la couperez par petits morceaux, pour la rouler dans vos mains de grosseur d'une moyenne bale, faites-les frire dans une friture bien chaude, lorf-

qu'ils sont noirs, vous les retirez promptement pour les rouler dans du sucre fin.

Beignets de pain à chanter.

Entremets. Ayez deux douzaines de grands pains à chanter, prenez-en un où vous mettez dessus un peu de crême de franchipane, ou des confitures, mouillez le bord avec de l'eau, & appliquez dessus un autre pain à chanter, pincez-les tout autour pour les coller ensemble; lorsqu'ils seront tous faits, trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile & de sel; faites-les frire & glacer avec du sucre, & la pêle rouge dessus.

Beignets de feuilles de vigne.

Entremets. Faites tremper une heure des feuilles de vigne avec un peu d'eau-de-vie, ensuite vous les égouttez, & mettez dedans un peu de crême de franchipane que vous envelopperez bien avec les feuilles, ensuite vous les trempez dans une pâte comme les précédens beignets, & les finissez de même.

Beignets mignons.

Entremets. Mettez dans une casserole deux bonnes cuillerées de farine, que vous délayez avec quatre œufs, blancs & jaunes, un peu de sel, deux onces de sucre, un citron verd rapé, une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, un demi-setier de lait & demi setier de crême, faites cuire à petit feu en tournant toujours; quand elle sera cuite & bien épaisse, étendez-la sur un plat fariné, poudrez le dessus avec de la farine; quand elle

ſera froide, diviſez la par morceaux avec un coupe-pâte à petits pâtés, trempez chaque morceau dans un gomeau de cette façon; mettez dans une caſſerole deux cuillerées de farine, une cuillerée d'eau-de-vie; une pincée de ſel, délayez avec deux œufs; faites frire & ſervez glacés de ſucre & la pêle rouge.

Beignets de pâte.

Entremets. Mettez ſur une table un demi-litron de farine, du beurre gros comme un œuf, une bonne pincée de ſel, environ un demi-verre d'eau, paitriſſez la pâte, enſuite vous l'abattez fort mince & la tranchez avec un coupe-pâte à petits pâtés; mettez ſur chaque morceau un peu de crême de franchipane, couvrez avec un deſſus ſemblable au deſſous, mouillez les bords & les collez enſemble en les pinçant tout autour; faites frire d'une couleur dorée, glacez le deſſus avec la pêle rouge.

Beignets de pain.

Entremets. Faites bouillir un demi-ſetier de lait & réduire à moitié avec un peu de ſucre, une pincée de ſel, une demi cuillerée d'eau de fleurs d'orange, une pincée de citron verd haché, ayez des mies de pain coupées de la grandeur d'un petit écu & beaucoup plus épaiſſes, mettez-les dans le lait pour les faire tremper un moment; quand elles feront toutes imbibées, mettez les égoutter & fariner, faites-les frire, glacez avec du ſucre & la pêle rouge.

Beignets à la crême.

Entremets. Mettez dans une casserole un demi-setier de crême, un demi setier de lait, un peu de sel, une pincée de citron verd haché très-fin ; faites bouillir & réduire à moitié, ensuite vous y ajouterez trois grandes cuillerées de farine que vous délayez sur le feu avec la crême, & la tournerez jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, ôtez la du feu pour la poser sur la table, battez-la avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle soit mince comme un petit écu, coupez-la en lozange ; faites-la frire & glacer avec du sucre & la pêle rouge.

DES ROTIES.

Rôties au jambon.

Entremets. ELLES se font en coupant six ou sept tranches de pain de la largeur de deux doigts, vous les passez dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée ; vous coupez autant de tranches de jambon de même grandeur que vous faites dessaler une heure dans l'eau, s'il n'est pas nouveau ; ensuite vous les mettez dans une casserole sur un petit feu pendant une heure, quand il est cuit vous l'ôtez de la casserole, & mettez dans la même casserole une pincée de farine, pour faire un petit roux & le mouillez avec du bouillon sans sel, & un bon

bon filet de vinaigre, faites bouillir un bon quart-d'heure, apres l'avoir dégraiffé, vous paffez cette fauce au tamis, dreffez le jambon fur les rôties de pain, & la fauce par-deffus, avec quelques grains de gros poivre.

Rôties au lard.

Entremets. Coupez des tranches de pain de la largeur de deux doigts & d'égale grandeur, mettez deffus fuffifamment de petit lard coupé en petits dez, & manié avec un œuf crud, perfil, ciboule, une échalote, le tout haché, du gros poivre; faites les frire à petit feu. Servez avec une fauce claire & un filet de vinaigre.

Autres rôties au lard.

Entremets. Il faut avoir un pain mollet d'une livre, long & raffis, coupez-en les deux bouts, & lardez tout le milieu avec du petit lard coupé en lardons, enfuite vous avez un couteau qui coupe bien, coupez votre pain en tranches de l'épaiffeur de deux écus, trempez ces rôties dans de l'œuf battu, & les mettez à mefure dans une friture qui ne foit pas trop chaude; faites-les frire à petit feu, jufqu'à ce qu'elles foient d'une belle couleur bien dorée, & les fervez avec une fauce claire, un filet de vinaigre, & un peu de gros poivre.

Rôties aux anchois.

Entremets. Elles fe font avec des mies de pain paffées au beurre, vous arrangez deffus une demi-douzaine d'anchois, bien lavés & coupés en filets minces, dans leur longueur,

assaisonnez les rôties avec de l'huile, du vinaigre & du gros poivre.

Rôties de rognons de veau.

Entremets. Elles se font en coupant des mies de pain, de même grandeur que les précédentes, & mettez dessus une farce d'un rognon de veau cuit à la broche, que vous hachez, avec autant de sa graisse, persil, ciboule, une échalote hachée, sel poivre, liez de quatre jaunes d'œufs & les blancs fouettés; mettez cette farce sur les rôties, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain; faites-les cuire dans une tourtiere avec un peu de feu dessus & dessous. Servez-les avec une petite sauce claire un peu relevée.

Rôties aux épinards.

Entremets. Elles se font avec un ragoût d'Epinards fins, de bon goût & bien épais, vous y mettez ensuite deux jaunes d'œufs cruds, arrangez les épinards sur des mies de pain coupées comme les précédentes, unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf, pannez le dessus de mie de pain & les faites frire. Servez sans sauce.

Rôties aux haricots verds.

Elles se font de la même façon que celles aux épinards.

Rôties aux concombres.

Entremets. Faites un ragoût de concombres, comme il est marqué ci-devant; quand il est fini, bien lié, mettez-y trois jaunes d'œufs,

dressez-le sur des mies de pain, & les finissez comme les rôties aux épinards.

Rôties de toutes sortes de viandes.

Entremets. Prenez telle viande que vous jugerez à propos, de celle qui a été desservie de la table, coupez-la en petits dez, pour en faire un ragoût bien lié ; quand il est froid, vous y mettez deux jaunes d'œufs cruds, dressez votre viande sur des mies de pain, unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf, pannez de mie pain ; faites frire de belle couleur. Servez avec une sauce claire.

Rôties à la minime.

Coupez des morceaux de pain de la largeur de deux doigts, & un peu plus longs, de l'épaisseur de deux écus ; mettez les dans une casserole avec de l'huile, pour les passer sur un petit feu en les tournant de tems en tems, jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur, vous les dressez dans le plat, arrangez dessus des filets d'anchois, vous mettez dans l'huile qui vous a servi à passer les rôties, de l'échalote, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché ; une demi-feuille de laurier, thym, basilic en poudre, du gros poivre, un peu de vinaigre ; faites bouillir un instant, & dressez sur les rôties ; servez froid.

Usage des épiceries.

Revenons présentement à ce qui regarde l'épicerie, pour l'assaisonnement des ragoûts.

Pour le sel, tout le monde sait qu'il est indispensable.

Le poivre l'eſt un peu moins.

Le ſalpêtre ſert à faire des glaces : on le mêle avec deux tiers de glace, pour faire glacer les crêmes & liqueurs que l'on juge à propos.

La muſcade. Clous de giroſle. Macis. Gingembre. Poivre fin. Fleurs de muſcade. Cannelle. Coriandre.

Toutes ces épices ſervent à aſſaiſonner les ragoûts, comme il eſt marqué dans les endroits où il eſt beſoin.

L'on en fait auſſi des épices mêlées, en mettant de chacun, la doſe qui lui eſt convenable.

Sans ſe donner cette peine, l'on en trouve de toutes faites chez les épiciers, & à juſte prix.

Ces épices mêlées ſont excellentes pour toutes ſortes de pâtés & entremets de viande froide.

Le genievre n'eſt bon que pour les viandes que l'on veut mettre au ſel.

Comme piece de bœuf & petit ſalé, jambon pour fumer, il en faut mettre très-peu.

Le ſafran n'eſt plus en uſage en cuiſine, l'on s'en ſert encore pour le pain béni de campagne.

La moutarde ſe ſert à côté du bœuf à dîné, & à faire des ſauces robert & remoulade.

Les piſtaches ſervent pour des crêmes, pour des galentines, & à faire quelques ragoûts particuliers.

Les amandes douces & ameres ſervent à faire des biſcuits d'amandes, des macarons, des

abaiſſes de maſſepain, & entrent dans plusieurs ſortes de crêmes.

Elles ſervent auſſi à faire de l'orgeat comme il ſera expliqué ci-après dans le traité d'office.

Le vinaigre rouge & blanc, citron & orange aigre, ſervent à relever le goût des ſauces, comme il eſt expliqué dans chaque article, où il en eſt beſoin.

La bonne huile d'olive ſert pour toutes ſortes de ſalades, & dans une infinité de ragoûts qui ſont à l'huile.

CHAPITRE XIV.

De la pâtiſſerie.

JE n'entrerai point ici dans le détail général de toute la pâtiſſerie, il ſuffit qu'une cuiſiniere puiſſe ſervir une table bourgeoiſe, & qu'elle ſache faire des tourtes de pluſieurs façons, pour entrées & pour entremets, en gras & en maigre, & des pâtiſſeries froides.

Pour des entremets de milieu, qui ſervent pluſieurs fois, l'eſſentiel eſt de bien s'attacher à faire la pâte de la façon qu'elle ſera expliquée, & pour la cuiſſon des viandes qu'elle mettra en pâte, de ſavoir combien il leur faudra de tems pour être cuites à la braiſe, & de ne la laiſſer jamais qu'une demi-heure de plus dans le four.

Autre article très-eſſentiel pour les perſonnes qui font de la pâtiſſerie, c'eſt de

savoir gouverner & connoître le four dont on se sert.

Pour cet effet, si ce sont des pieces qui cuisent difficilement, faites chauffer le four longtems, vous ne risquez rien de le faire chauffer plus qu'il ne faut, pourvu que vous le laissiez abattre de sa chaleur, c'est-à-dire, après que le four est nettoyé, fermez-en la porte, & restez une demi-heure avant que de rien enfourner, par ce moyen vous ne risquerez point de brûler votre pâtisserie.

Pour les pieces qui ne sont point longues à cuire, vous aurez soin que le four ne soit pas si chaud; principalement pour la pâtisserie de feuilletage, qui cuiroit trop promptement, & n'auroit pas le tems de monter.

De la pâte brisée pour les tourtes.

Sur un quart de farine, mettez cinq quarterons de bon beurre, environ une once de sel, vous vous réglerez sur cette dose pour le plus ou le moins que vous ferez de pâte.

Mettez votre farine sur une table bien propre, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel, le beurre en petits morceaux, mettez-y de l'eau avec prudence, parce que si vous en mettiez trop, votre pâte seroit trop claire, & n'auroit point de soutien, vous maniez bien le beurre avec l'eau, & petit à petit avec la farine.

Quand la farine a bu toute l'eau, vous pêtrissez ensuite à force de bras; votre pâte ne sauroit être trop ferme, pourvu qu'elle soit bien liée, & qu'il n'y ait point de gru-

melots dedans, vous aurez ſoin de faire cette pâte, au moins deux heures avant que de vous en ſervir, pour qu'elle ait le tems de revenir.

C'eſt avec cette pâte que vous ferez toutes ſortes de tourtes pour entrée, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poiſſons.

Les tourtes que vous pouvez faire de différentes façons en volaille, ſont d'une poularde coupée en quatre, des petits pigeons entiers ou coupés en deux, quand ils ſont gros, des aîlerons de dindons.

Vous prendrez ce que vous jugerez à propos, que vous échauderez & le ferez bouillir un inſtant dans de l'eau, pour le retirer tout de ſuite à l'eau fraîche.

Il faudra le bien éplucher, vous prendrez votre tourtiere, pour y mettre un morceau de pâte deſſus, de l'épaiſſeur d'un écu, que vous aurez abattu avec un rouleau; mettez deſſus cette pâte la viande que vous avez préparée, avec ſel, poivre, & dans tous les vuides du bon beurre, couvrez la viande avec des bardes de lard, mettez deſſus la viande une pareille abaiſſe que vous avez mis deſſous, mouillez avec de l'eau & un doroir, les deux endroits qui doivent ſe toucher, & les pincez tout autour pour qu'ils ſe collent enſemble; faites enſuite un bord en tournant autour avec le pouce, prenez un œuf que vous battez, blanc & jaune enſemble, & avec le doroir ou plume, frottez-en tout le deſſus de la tourte.

Faites-la cuire au four trois heures ; *un quart d'heure* après qu'une tourte est au four, il faut la sortir pour faire un trou au milieu, pour laisser sortir la fumée qui la feroit fuir, & la remettre tout de suite dans le four.

Quand elle est cuite, vous ôtez le dessus, en la coupant tout autour proche le bord, ôtez la graisse qui est dans la tourte, & les bardes de lard, & avec une cuiller à bouche, vous enlevez ce qui est en-dedans du bord qui n'est pas cuit.

Vous avez ensuite dans une casserole une bonne sauce toute prête, & d'un bon goût, que vous mettez dans la tourte.

Si vous avez dequoi faire un bon ragoût de ris de veau, & champignons fins d'un bon goût, que vous mettrez dedans, elle n'en sera que meilleure ; recouvrez-la avec son dessus, & servez.

Voilà la façon que vous observerez pour toutes sortes de tourtes.

Pour entrée, soit en gras, soit en maigre, il n'y aura que les viandes qui feront dedans, leur assaisonnement, les tems de leur cuisson, & les sauces différentes qui en feront le changement; pour ce qui regarde la pâte, c'est toujours la même.

Tourtes de côtelettes de mouton, à la Périgord.

Entrée. Prenez un carré de mouton, que vous coupez par côtelettes fort courtes, ne laissez que l'os qui marque la côtelette, après avoir foncé de pâte la tourtiere, comme il est dit ci-devant, arrangez les côtelettes dessus ;

vous prenez autant de moyennes truffes, après les avoir pelées vous les mettez entre les côtelettes, & assaisonnez par-dessus avec du sel fin, & un peu d'épices mêlées, couvrez de bardes de lard, & sur les bardes vous y mettez par-tout du beurre de l'épaisseur d'un écu, vous finirez ensuite la tourte, comme il est dit ci-devant.

Faites-la cuire au moins trois heures.

Quand elle sera cuite, vous y mettrez un bon coulis où vous aurez mis un bon verre de vin de Champagne, si vous ne l'avez pas, que ce soit d'un bon vin blanc.

Vous pouvez encore faire des tourtes de côtelettes de mouton, sans y mettre des truffes, *pour lors*, il ne faudra point de vin blanc dans votre coulis.

Les tourtes de tendrons de veau, se font dans le même goût, *la seule* différence est de faire bouillir un moment dans l'eau les tendrons, & les retirer à l'eau fraîche.

Quand ils sont bien égouttés, mettez-les de la même façon dans la tourte.

De toutes sortes de tourtes de gibier.

Entrée. Le lapin, il faut le couper par membres, lui casser un peu les os avec le dos du couperet.

Si vous voulez faire une tourte de lievre, ôtez-en tous les os & n'y mettez que la chair, les os vous serviront pour faire un civet, pour les domestiques.

La bécasse, pour faire une tourte, vous en prenez deux, que vous coupez chacune en

quatre, vous hachez le dedans avec du lard, & vous les mettez au fond de la tourte.

Les alouettes, il faut leur ôter les pattes, le cou, & les vuider; faites-en une farce comme de la bécasse.

Après avoir observé sur tous ces gibiers de chacun en particulier, ce que je viens d'en dire, ce qui reste à faire pour toutes les tourtes, se trouve à toutes égal.

Entrée. Vous les mettez dans la tourtiere, avec un bouquet de fines herbes, sel & fines épices, couvrez de bardes de lard & de beurre, mettez dessus votre abaisse de pâte pour la finir comme les autres.

Quand elles sont cuites & dégraissées, mettez dedans une bonne sauce faite avec un bon coulis, en servant, pressez dans la sauce le jus de deux oranges: *si vous avez* à la place de la sauce un bon ragoût, soit de ris de veau & champignons, ou ragoût de truffes coupées par tranches, votre tourte n'en sera que meilleure & plus estimée.

Vous y mettrez toujours en servant le jus d'une orange, par rapport au gibier qui veut avoir un peu de piquant.

Tourtes de toutes sortes de farces.

Entrée. Prenez de telle sorte de viande que vous jugerez à propos, comme tranche de bœuf du plus tendre, rouelle de veau, gigot de mouton, ou gibier & volaille, qu'il n'y ait point de petits os ni de filandres, que vous aurez soin d'ôter, si vous en trouvez: il ne faut que d'une viande à la fois, une

bonne demi-livre ou trois quarterons suffisent ; il faut la hacher avec des couteaux à hacher, & mettre avec autant de bonne graisse de bœuf, persil, ciboûle & champignons, le tout haché très-fin, assaisonné de sel fin, un peu d'épices mêlées.

Quand le tout est bien mêlé, vous y mettez deux œufs entiers, & mouillez avec un bon demi-setier de crême.

Quand cette farce est finie, goûtez si elle est assaisonnée de bon goût, foncez votre tourtiere d'une abaisse de pâte, mettez cette farce dessus, de l'épaisseur d'un pouce, vous la couvrez ensuite de pâte, & finissez comme les autres.

Faites-la cuire deux heures ; si c'étoit du bœuf ou du mouton, vous la laisserez plus longtems.

Quand elle est cuite & bien dégraissée, passez votre couteau sur la farce pour la couper en petits carreaux, & mettez dessus un bon coulis clair, & servez.

Des tourtes maigres en poissons.

Prenez tels poissons que vous jugerez à propos, soit anguille, brochet, saumon, tanche, &c. après l'avoir écaillé & coupé par tronçons, foncez une tourtiere avec la même pâte, comme il est dit aux autres, mettez dessus le poisson avec un bouquet de fines herbes, sel fin, fines épices, & couvrez tout le poisson avec bon beurre ; mettez après votre abaisse de pâte, finissez la tourte, comme il est expliqué pour les précédentes, *une heure & demie*

suffit pour la cuisson d'une tourte de poisson.

Quand elles sont cuites & dégraissées comme les autres, vous mettez un bon ragoût maigre fait de cette façon.

Prenez une pincée de farine que vous faites roussir avec un peu de beurre; quand le roux est fait, mouillez avec un demi-setier de vin blanc, du bouillon maigre ou de l'eau tiede, mettez-y des champignons, un bouquet de fines herbes, un peu de sel, faites bouillir ce ragoût une demi heure & le dégraissez; vous avez des laitances de carpes, que vous faites bouillir un moment dans l'eau, & les retirez à l'eau fraîche, mettez-les après dans ce ragoût bouillir un demi-quart-d'heure.

Quand il est fini & d'un bon goût, vous le mettez dans la tourte.

Vous pouvez encore vous servir de différens ragoûts maigres pour mettre dans ces sortes de tourtes, comme de *truffes*, *mousserons*, *morilles*, *pointes d'asperges*, suivant la saison où vous vous trouverez.

Timbale.

Entrée. Pour faire toutes sortes de timbales, faites une pâte de cette façon: mettez sur une table un litron de farine; faites un trou dans le milieu pour y mettre un peu d'eau, un demi-verre d'huile d'olive, un quarteron de sain-doux, deux jaunes d'œufs, un peu de sel, paîtrissez cette pâte, qu'elle soit bien ferme, ensuite vous en prenez les deux tiers, que vous abattez avec le rouleau, de l'épaisseur d'un petit écu, mettez cette pâte

dans une petite casserole ; étendez-la dans le fond & autour, pour qu'elle prenne bien la forme de la casserole, en prenant garde de la percer; mettez dessus tel ragoût de viande ou de poisson que vous voudrez, pourvu qu'il soit cuit, refroidi & courte sauce, (vous pouvez même déguiser de cette façon toutes sortes de ragoûts qui ont déja été servis) après vous abattez aussi la pâte que vous avez mis à part de la même épaisseur, couvrez-en la viande, & mouillez les bords pour les coller ensemble, de la même façon que vous feriez pour une tourte, pincez tous les bords pour les coller ensemble ; faites cuire au four ou à la braise, vous enterrez la casserole de cendres chaudes, & du feu sous un couvercle ; quand la pâte de votre timbale sera cuite, vous la renverserez doucement sens-dessus-dessous, dans le plat que vous devez servir ; faites un trou dans le milieu, de façon que vous puissiez remettre le morceau de pâte que vous aurez ôté, pour qu'il n'y paroisse pas ; mettez dans la timbale une sauce telle que vous jugerez à propos, suivant la viande que vous aurez mis dedans.

De la pâte brisée pour les pâtés froids.

Les cuisinieres qui auront l'adresse de faire un pâté dressé de la hauteur de quatre pouces, n'auront qu'à se servir de la même pâte des tourtes.

Observez de la même façon pour la composition du dedans, la cuisson & les sauces en tout de même ; la satisfaction qu'elles en

auront, c'eſt de pouvoir, avec les mêmes mets, diverſifier le coup d'œil d'une table, & mériter des louanges de leur ſavoir faire.

Voici la façon de faire la pâte briſée pour les pâtés froids.

Vous ferez plus ou moins de pâte, ſuivant ce que vous aurez beſoin ; voici ſur quoi vous vous reglerez.

Prenez un demi-boiſſeau de farine, deux livres de beurre, un demi-quarteron de ſel, mettez cette farine ſur la table, faites un trou dans le milieu, pour y mettre le ſel fin & beurre; vous prenez enſuite de l'eau preſque bouillante, que vous mettez ſur le beurre, & le maniez avec les mains dans cette eau, juſqu'à ce qu'il ſoit tout-à-fait fondu, vous mêlez enſuite la farine & la pêtriſſez à tour de bras, le plus promptement que vous pouvez, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien liée; plus la pâte eſt ferme, mieux elle eſt faite, pourvu qu'elle ſoit bien liée; vous laiſſez repoſer cette pâte pendant trois heures, avant que de vous en ſervir, & dreſſez avec tel pâté de viande que vous jugerez à propos.

Façon de faire les pâtés, de telle eſpece de viande que vous voudrez mettre en pâte.

Prenez rouelle de veau, gigot de mouton, perdrix, becaſſes, filets de lievres, poulardes, chapons, n'importe; l'aſſaiſonnement & la façon en ſont tout de même, à peu de choſe près.

Dans tous les pâtés marqués ci-deſſus, ſi vous voulez y mettre de la rouelle de veau

pour garnir, elle ſera bien où elle ſe trouvera. Les dindons déſoſſés garnis de veau, ſont encore d'excellens pâtes.

Les perdrix, bécaſſes; chapons, poulardes, après qu'ils ſont vuidés, trouſſez-leur les pattes dans le corps, & leur caſſez un peu les os avec le dos du couperet; faites-les revenir ſur de la braiſe, après les avoir eſſuyés & épluchés, lardez-les par-tout avec du gros lard manié dans le ſel fin, épices mêlées, perſil & ciboule hachés.

Vous faites la même choſe pour le veau & le mouton, à la reſerve que vous ne les faites point revenir ſur de la braiſe.

Quand votre viande eſt bien préparée, vous coupez des bardes de lard ſuffiſamment pour couvrir toute votre viande.

Prenez la moitié de la pâte que vous arrondiſſez avec les mains, en la roulant ſur la table, ce que l'on appelle mouler la pâte, vous l'abattez enſuite avec le rouleau, juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'un demi-doigt; mettez cette pâte ſur une feuille de papier beurré, & deſſus la pâte, votre viande bien ſerrée l'une contre l'autre, & l'aſſaiſonnez de ſel fin & fines épices, couvrez de bardes de lard, & beaucoup de beurre par-deſſus, mettez enſuite une abaiſſe de pâte, pas auſſi épaiſſe que celle de deſſous, mouillez avec un doroir les deux endroits qui doivent ſe toucher, pour qu'ils ſe collent enſemble, appuyez par-tout les doigts pour les unir; vous reprenez après le doroir, que vous trempez

dans l'eau pour mouiller tout le dessus du pâté, relevez ensuite la pâte qui déborde pour la faire monter le long du pâté, unissez la proprement sans trop appuyer, crainte de percer la pâte.

Quand il est bien façonné, vous faites un trou dans le milieu au-dessus, de la largeur du pouce; faites une cheminée de pâte où vous mettrez une carte roulée, de crainte que le trou ne se referme en cuisant, vous dorez ensuite par-tout le pâté avec un œuf battu, blanc & jaune; pour enjoliver le pâté, vous mettrez des fleurs de lys faites avec de la même pâte, & le redorerez une seconde fois, un moment avant que de le mettre au four, vous mettrez par la cheminée du pâté, deux cuillerées d'eau-de-vie, cela lui donnera un bon goût sans sentir l'eau-de-vie, par le mélange des goûts qui feront ensemble.

Faites-le cuire au four au moins quatre heures, vous en jugerez suivant sa grosseur.

Gros entremets pour le milieu. Quand il sera cuit, vous le mettrez dans un endroit frais pour le faire refroidir, & boucherez sa cheminée avec un morceau de pâte crue, jusqu'à ce que vous le serviez.

De la pâte appellée feuilletage.

Prenez un litron de farine, (c'est plus qu'il n'en faut pour faire une tourte d'entremets) mettez ce litron de farine sur la table avec un peu de sel & d'eau, ce que la farine en peut boire, paîtrissez un moment la farine

avec l'eau, que cette pâte ne soit ni trop molle ni trop épaisse; laissez la reposer deux heures avant que de vous en servir, vous prenez ensuite presque autant de beurre que de pâte, abattez la pâte avec le rouleau, mettez le beurre dans le milieu, & donnez cinq tours en été & six en hiver : *ce que l'on appelle tour*, c'est d'abattre la pâte avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt, en jetant de tems en tems & légérement un peu de farine.

Quand chaque tour est fini, vous repliez la pâte en trois, & recommencez chaque tour jusqu'à définition.

Vous vous servez de cette pâte pour faire toutes sortes de tourtes pour entremets, pour faire *des petits pâtés*, & toutes sortes de *gâteaux feuilletés*.

Petits pâtés friands.

Vous faites d'abord des petits pâtés ordinaires qui se font avec du feuilletage; vous prenez un peu de rouelle de veau & autant de moëlle de bœuf que vous hachez bien ensemble; mettez-y persil, ciboule & champignons, le tout haché, deux œufs entiers, sel, poivre; délayez cette farce avec un demi-setier de crême; goûtez si elle est de bon goût, vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, pour y mettre de petites abaisses de pâte de l'épaisseur d'un écu; mettez de cette farce sur la pâte, & couvrez d'une abaisse de pâte, dorez les & les faites cuire au four.

Pendant qu'ils cuisent, vous prenez du

blanc de volaille cuit à la broche, que vous hachez très-fin; mettez dans une casserole environ une chopine de bon bouillon, un petit bouquet de fines herbes, un peu de beurre; faites réduire le bouillon au quart, vous ôtez le bouquet, & mettez le blanc de volaille haché, & un peu de sel; faites chauffer sans bouillir & y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier sur le feu & y mettez après un jus de citron.

Vos petits pâtés étant retirés du four, ôtez le dessus de chaque, pour en ôter après la viande; à la place de cette viande, mettez-y votre ragoût de blanc de poulets, une cuillerée à chaque, remettez sur chaque petit pâté son couvercle, & les servez le plus chaudement que vous pouvez.

Gâteau d'amandes.

Entremets. Mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, quatre œufs, blancs & jaunes, une pincée de sel, un quarteron de sucre fin, six onces d'amandes douces pilées très-menu; pêtrissez le tout ensemble & en formez un gâteau à l'ordinaire; faites-le cuire & le glacez avec du sucre & la pêle rouge.

Gâteau au lard.

Entremets. Coupez trois quarterons de petit lard en petites tranches très-minces, mettez-le dans une casserole sur un petit feu pour le faire cuire pendant une demi-heure, ensuite

vous mettrez un litron & demi de farine sur la table : faites un trou dans le milieu, mettez-y le lard qui s'est fondu en faisant cuire le petit lard, une demi-livre de beurre, peu de sel, deux œufs, un grand verre d'eau, pêtrissez la pâte & la laissez reposer une heure, mettez toutes vos tranches de petit lard dans la pâte, un peu distantes l'une de l'autre; formez votre gâteau comme à l'ordinaire, dorez-le avec de l'œuf battu, & le faites cuire une bonne heure dans le four ou dessous un couvercle de tourtiere.

Gâteau en lozange.

Entremets. Faites une pâte de feuilletage comme celle qui est expliquée ci-devant, abattez-la avec le rouleau de l'epaisseur d'un demi doigt, coupez-la en lozange de la largeur de deux doigts, dorez le dessus des gâteaux avec de l'œuf battu; faites cuire un bon quart-d'heure au four, ensuite vous les glacez avec du sucre & la pêle rouge.

Gâteau de Savoie.

Gros entremets froid. Mettez quatorze œufs dans une balance, & de l'autre côté autant pesant de sucre fin; ôtez le sucre, & mettez à la place de la farine la pesanteur de sept œufs, ôtez la farine pour la mettre à part, cassez les œufs, mettez les jaunes dans une terrine & les blancs dans une autre, mettez avec les jaunes, le sucre que vous avez pesé & un peu de citron verd rapé, de la fleur d'orange grillée & hachée, battez le

tout ensemble pendant une demi-heure ; ensuite vous y mettrez les blancs d'œufs bien fouettés & la farine que vous avez pesée, que vous mettez en douceur en remuant à mesure le biscuit avec le fouet; vous avez une casserole de moyenne grandeur & profonde, ou une poupetoniere que vous frottez d'abord avec du beurre affiné, essuyez-la bien avec un torchon, & y mettez du beurre également affiné, pour qu'il s'étende par-tout; mettez-y votre biscuit & le faites cuire au four d'une chaleur modérée pendant une bonne heure & demie ; quand il sera cuit, vous le renverserez doucement sur un plat; s'il est d'une belle couleur dorée, vous le servez dans son naturel, & s'il avoit trop de couleur, il faudroit le glacer avec une glace blanche, qui se fait avec du sucre très-fin, un blanc d'œuf, & le jus de la moitié d'un citron, battez le tout ensemble dans une assiette de fayance & une cuiller de bois, jusqu'à ce que la glace soit bien blanche, & vous vous en servez pour couvrir tout le gâteau; ne servez que quand la glace sera séche.

Gâteau à la crême.

Entremets. Mettez sur une table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre un demi-setier de crême double, une bonne pincée de sel, paitrissez légérement la pâte, laissez-la reposer une demi-heure, ensuite vous mettez une bonne demi-livre de beurre dans la pâte, abattez la cinq

fois comme une pâte à feuilletage, ensuite vous en formerez un gâteau ou plusieurs petits, dorez-les avec de l'œuf battu, & faites cuire au four ; vous vous réglerez sur cette dose pour faire la quantité de gâteaux que vous voudrez.

Gâteau à la royale.

Entremets. Mettez dans une casserole une pincée de citron verd haché, deux onces de sucre, un peu de sel, du beurre gros comme la moitié d'un œuf, un bon verre d'eau ; faites bouillir un moment & y mettez quatre ou cinq cuillerées de farine ; faites dessécher sur le feu en remuant toujours, jusqu'à ce que la pâte soit bien épaisse, & qu'elle commence à s'attacher à la casserole ; ôtez-la du feu, & y mettez un œuf à la fois, en remuant fort avec la cuiller, jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé dans la pâte ; vous continuerez d'y mettre des œufs l'un après l'autre, jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide, ensuite vous y mettrez un peu de fleur d'orange pralinée, & deux biscuits d'amandes ameres, le tout bien fin ; dressez les petits gâteaux de la grosseur de la moitié d'un œuf, sur du papier beurré, dorez le dessus avec de l'œuf battu ; faites cuire une demi-heure au four d'une chaleur douce.

Gâteau de brioche.

Entremets. Mettez un litron de farine sur une table, & la paîtrissez avec un peu d'eau chaude, & un peu plus de demi-once de

levure de biere ; si vous n'en avez point, vous y mettrez à la place un petit morceau de levain ; enveloppez cette pâte dans un linge, & la mettez revenir dans un endroit chaud, pendant un quart-d'heure l'été, & une heure en hiver ; ensuite vous mettrez deux litrons de farine sur une table, avec la pâte que vous avez fait en levain, une livre & demie de beurre, dix œufs, un demi-verre d'eau, près d'une once de sel fin, pêtrissez le tout ensemble avec le plat des mains jusqu'à trois fois, saupoudrez-la de farine & l'enveloppez d'une nape, pour la laisser revenir neuf ou dix heures ; coupez cette pâte suivant la grosseur de vos gateaux de brioche que vous voulez faire, mouillez les en les arrondissant avec les mains, applatissez un peu le dessus, dorez avec de l'œuf battu, faites-les cuire au four, pour les petites une demi-heure, & les grosses une heure & demie.

Gâteau à la viande.

Gros entremets froid. La viande que vous employerez donnera le nom à votre gâteau, comme gâteau de lievre, de lapin, de bœuf, &c. Ils se font tous de même, à la différence, que le gibier se mêle avec autant de viande de boucherie. Pour faire un gâteau de mouton, vous prenez un gigot, levez-en toute la chair après avoir ôté les peaux, hachez la avec un peu de graisse de bœuf, mettez cette viande avec une livre de lard coupé en dez, six jaunes d'œufs, sel fin, fines épices, un demi-verre d'eau de-vie, champignons, un

peu d'échalotes, persil, ciboule, le tout haché, mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, & votre farce de viande dessus, après l'avoir bien mêlée avec tout son assaisonnement, faites-la cuire au four au moins trois heures; la cuisson faite, laissez refroidir dans la casserole, ôtez-la ensuite pour la renverser sur un plat, laissez les bardes de lard qui sont autour du gâteau, ratissez-les légérement avec le couteau, & servez sur un plat garni d'une serviette.

Gâteau de riz.

Entremets. Mettez dans une petite marmite un peu plus d'un quarteron de riz bien lavé, faites-le crever sur le feu avec un verre d'eau, & ensuite du bon lait, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit & épais, laissez-le refroidir; faites une pâte avec un litron de farine, du sel, quatre œufs, une demi-livre de beurre & le riz; pêtrissez le tout ensemble & en formez un gâteau, dorez-le avec de l'œuf battu, & le faites cuire au four pendant une heure, ou sous un couvercle de tourtiere, ayez soin de beurrer le papier que vous mettez dessous le gâteau.

Tartelettes.

Entremets. Faites une pâte à feuilletage, comme il est marqué ci-devant, abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu, & en coupez des petites abaisses avec un coupe pâte, mettez-les sur des moules à petits pâtés, & sur la pâte une petite cuillerée de crême de fran-

chipane, comme celle qui est marquée ci-devant, ou bien des confitures de celle que vous voudrez, pourvu que ce ne soit pas de la gelée; couvriez avec quelques bandes de pâte, & un bord autour de la même pâte; faites cuire une demi-heure au four, glacez-les avec du sucre & la pêle rouge.

Dériolles.

Entremets. Mettez sur une table un peu plus d'un demi literon de farine avec un quarteron de beurre, une pincée de sel, & un verre d'eau, paîtrissez le tout ensemble pour en faire une pâte ferme, abattez cette pâte avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi doigt, coupez-la en morceaux de la grandeur des moules à petits pâtés, appuyez les doigts sur chaque morceau, & les relevez sur les bords, en les pinçant tout autour, pour faire un bord de la hauteur d'un doigt & de l'épaisseur d'une piece de vingt-quatre sols, mettez-les au four d'une chaleur modérée; un demi-quart-d'heure après, mettez-y un demi-setier de crème, délayée avec deux œufs & deux cuillerées de farine, très-peu de sel, une once de sucre; quand elles seront cuites, jettez du sucre fin par-dessus.

Timbales de biscuits.

Entremets. Prenez six œufs & autant pesant de sucre fin, & de la farine de la pesanteur de trois œufs, ce qui vous fournira pour faire six timbales de la grandeur d'un bon verre chacune, qui vous feront un petit plat d'entremets; pour les faire vous observerez

la

la même façon que pour le gateau de Savoie, que vous trouverez ci-devant, à la différence, qu'il ne faut qu'une demi heure pour la cuisson & le four un peu plus doux.

Croquantes.

Entremets. Mettez sur une table un demi-litron de farine avec un quarteron de sucre fin, un blanc d'œuf, une demi cuillerée d'eau de fleurs d'orange, du beurre gros comme la moitié d'un œuf, un demi-verre d'eau, une petite pincée de sel; pètrissez le tout ensemble, pour en faire une pâte bien liée & ferme, abattez-la très-mince, & en coupez de petites abaisses, que vous mettez sur des moules à petits pâtés, faites-les cuire un quart-d'heure dans un four très-doux; quand elles seront froides, vous y mettrez légérement dessus de la gelée de groseilles ou d'autres confitures: cette même pâte sert pour faire des croquantes découpées, à l'exception que vous y mettrez plus de blancs d'œufs & point d'eau.

Feuillantines.

Entremets. Faites une pâte à feuilletage, comme il est marqué ci-devant, abattez en une abaisse de la grandeur d'une tourte & de l'épaisseur d'un petit écu, mettez-la sur une tourtiere, & de la crême de franchipane dessus, couvrez-la d'une autre abaisse découpée & à jour, collez-les ensemble en appuyant sur les bords, dorez-les avec de l'œuf battu, faites cuire au four pendant une heure. L'on

en fait de petites un peu plus grandes que des tartelettes de la même façon.

Génoise.

Entremets. Faites une pâte brisée, abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu, & la coupez avec un coupe pâte de même grandeur, mettez sur chaque morceau une pleine cuiller à cafe de crême de franchipane, mouillez un peu les bords, couvrez avec un autre morceau de pate comme dessous, collez les bien ensemble en les pinçant tout autour; faites-les frire de belle couleur, égouttez-les sur un linge, & glacez le dessus avec du sucre & la pêle rouge.

Poupelain.

Entremets. Mettez dans une casserole trois verres d'eau, avec une bonne pincée de sel, & du beurre gros comme la moitié d'un œuf; faites bouillir & l'ôtez du feu pour y ajouter un bon demi litron de farine, après l'avoir délayée, remettez sur le feu en remuant toujours, jusqu'à ce que la pâte soit épaisse, & qu'elle commence à s'attacher à la casserole, ôtez la pâte pour la poser dans une casserole, vous y casserez tout de suite un œuf à la fois & le délayerez à mesure: vous continuerez de mettre des œufs un à un jusqu'à ce que la pâte soit molle sans être liquide; ayez une casserole de la grandeur que vous voulez faire le poupelain, beurrez-la en dedans avec du beurre affiné, placez-y votre pâte pour faire cuire au four une heure & demie; ensuite vous l'ôtez de la casserole,

coupez-la par le milieu, en tournant le couteau tout autour pour enlever le dessus, ôtez toute la pâte du dedans qui n'est pas cuite; ayez du bon beurre chaud, que vous coulez dans tout le dedans, en frottant avec des plumes ou un doroir, jettez par-tout du sucre fin, & de l'écorce de citron hachée très-menu; replacez le dessus du poupelain sur l'autre moitié, frottez par-tout avec du beurre & du sucre fin par-dessus, glacez avec la pêle rouge.

Gâteau à la Brie.

Entremets. Prenez du fromage de Brie qui soit bien gras, pêtrissez le avec un litron & demi de farine, trois quarterons de beurre, très-peu de sel, vous mettez cinq ou six œufs pour délayer votre pâte; quand elle sera bien pêtrie, vous la mouillerez pour la laisser reposer une heure; ensuite vous formerez votre gateau à l'ordinaire pour le faire cuire.

Talmouzes.

Entremets. Vous mettrez dans une casserole un verre d'eau, un demi-quarteron de beurre, un peu de sel quand l'eau bout; mettez y deux cuillerées de farine, que vous délayez bien jusqu'à ce que votre pâte soit ferme, ôtez-la de dessus le feu, & délayez dedans autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide, vous y ajouterez ensuite du fromage blanc à la crême bien égoutté & fait du jour, que vous délayez avec votre pâte; vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, placez y une abaisse de feuilletage, de

la même pâte que celle à petits patés, abattez-la bien mince, posez-la sur des moules à petits pâtés, de façon qu'elle deborde en quatre coins, vous coucherez dessus votre pâte à fromage de la grosseur d'un petit œuf & l'envelopperez avec les quatre coins du feuilletage, dorez avec de l'œuf battu, faites cuire au four à feu doux; quand elles sont cuites & de belle couleur, servez chaudement pour entremets.

Meringues.

Entremets. Prenez des blancs d'œufs suivant la quantité que vous en voudrez faire (cinq sont suffisans pour faire un petit plat d'entremets) fouettez-les en neige dans une terrine, quand ils sont bien montés, ajoutez-y de l'écorce de citron rapé, du sucre en poudre, refouettez encore un peu les blancs d'œufs, vous mêlez le sucre & le citron, vous dressez ensuite vos meringues sur une feuille de papier blanc, en faisant de petits tas de la grosseur de la moitié d'un œuf, sans qu'ils se touchent, mettez dessus le couvercle chaud avec un peu de braise par-dessus pour les faire cuire; quand elles sont cuites & de belle couleur, ôtez-les de dessus le papier, pour ôter le dedans de ce qui n'est pas cuit, & mettez à la place un peu de confitures, vous en collerez deux l'une contre l'autre, & vous les servirez le plus séchement que pourrez.

Tourtes de toutes sortes de confitures pour l'hiver.

Entremets. Vous prenez telle confiture que

vous jugerez à propos, (ce ſera la confiture que vous employerez qui donnera le nom à la tourte), marmelade d'abricots, confitures de ceriſes, confiture de verjus, marmelade de pommes, &c.

Vous prendrez la pâte feuilletée, comme il eſt dit ci-deſſus, vous en mettrez dans le fond d'une tourtiere ; placez ſur la pâte la confiture que vous deſtinez pour la tourte, en y laiſſant un bord d'un pouce, que vous mouillerez avec des plumes trempées dans de l'eau, vous mettrez par-deſſus des petites bandes de pâte arrangées par deſſin, lequel couvrira toute la confiture, vous ferez un bord de pâte à votre tourte, faites-la cuire au four ; il ne faut qu'une heure au plus pour ſa cuiſſon.

Quand elle ſera cuite, vous jeterez par-deſſus du ſucre fin, & paſſerez la pêle rouge par-deſſus pour la glacer.

L'on fait auſſi des tourtes de la même façon, avec pluſieurs reſtes de compotes qui ne ſont point en état d'être reſſervies, pourvu qu'elles ne ſoient pas aigres; dans ce cas il ne faudroit point s'en ſervir : vous mêlez tous ces reſtes de compotes enſemble comme une marmelade, & vous les employez de la même façon que des confitures.

Des tourtes faites avec de la gelée.

Entremets. Les tourtes que l'on fait avec de la gelée, ſont différentes, parce que la chaleur faiſant fondre la gelée, les tourtes

auroient fort mauvaiſe façon ; pour éviter cet inconvénient,

Placez de la pâte feuilletée dans le fond de votre tourtiere, faites-y un bord de pâte comme aux autres, & la cuiſez ſans autre façon.

Quand elle eſt cuite, jetez du ſucre fin ſur le bord, & la glacez avec la pèle rouge.

Auſſi-tôt que la tourte eſt refroidie, couvrez tout le fond de la tourte juſqu'au bord, avec la gelée que vous avez envie d'y employer; ſervez froid pour entremets.

Les gelées dont vous pouvez vous ſervir, ſont :

De groſeilles. De framboiſes. De pommes. De coins. De ceriſes.

Gâteaux fourrés.

Entremets. Prenez de la pâte à feuilletage, formez deux gâteaux égaux, de la grandeur de votre plat d'entremets, & de l'épaiſſeur de deux écus chacun, vous mettez ſur le premier des confitures, en laiſſant un doigt de bord, que vous mouillerez avec un doroir trempé dans l'eau, placez le ſecond gâteau ſur le premier, & les collez bien enſemble avec les doigts, en les maniant tout autour, après les avoir un peu façonnés, dorez-les avec de l'œuf battu, faites-les cuire au four.

Quand ils ſont cuits & ſortant du four, paſſez deſſus un doroir trempé dans du beurre, & jetez également ſur tout le deſſus de la petite nompareille.

Une autre fois, pour changer, à la place de nompareille, vous y mettez du ſucre fin, & la pêle rouge par-deſſus pour le glacer.

Tourtes de confiture pour l'été.

Elles ſe font avec les fruits nouveaux à meſure que la nature nous les produit ; la façon de les travailler ſe trouvera ci-après, dans le traité de l'office, ce ſera l'article des compotes qu'il faudra ſuivre, la ſeule différence eſt que vous ferez le ſyrop plus court & plus fort.

Si ce ſont des fruits à noyaux ou à pelures, vous aurez ſoin de les ôter.

Vos compotes étant froides, vous les façonnerez & ſervirez dans le même goût que celles d'hiver.

CHAPITRE XV.

Des ragoûts.

Ragoûts de truffes.

PELEZ des moyennes truffes & les coupez en tranches, mettez les dans une caſſerole avec un petit morceau de bon beurre, un bouquet de perſil, ciboule, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofle ; paſſez-les ſur le feu & y ajoutez une pincée de farine, mouillez avec un verre de bouillon & autant de vin blanc, faites cuire à petit feu pendant

une demi-heure, dégraiſſez & y ajoutez un peu de coulis, ſel, gros poivre.

Ragoût de mouſſerons, champignons & morilles.

Mettez des mouſſerons dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboule, paſſez-les ſur le feu, ajoutez-y une pincée de farine, & mouillez avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, autant de jus; faites cuire une bonne heure, dégraiſſez, verſez y un peu de coulis, ſi vous en avez, & ſi vous n'en avez point, vous y employerez un peu plus de farine; en les paſſant, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre. Le ragout de champignons & de morilles ſe fait de même, à cette différence qu'il faut que les morilles ſoient bien lavées & battues dans pluſieurs eaux pour en faire ſortir le ſable.

Ragoûts d'écreviſſes.

Après les avoir fait bouillir un moment dans l'eau, vous épluchez les queues, que vous jeterez dans une caſſerole avec un demi-verre de bon vin blanc, autant de bon bouillon, & un verre de bon coulis; faites-les bouillir un quart-d'heure & ſervez avec ce que vous voudrez; ſi vous voulez les ſervir avec un coulis d'écreviſſes, vous les ferez cuire avec un peu de bouillon & vin blanc; quand il n'y aura preſque plus de ſauce, vous les mettrez dans un coulis d'écreviſſes fait comme celui qui eſt expliqué ci-devant.

Ragoût de pistaches.

Ayez une demi-poignée de pistaches, que vous jettez un instant à l'eau bouillante pour en ôter la peau, & les retirez à mesure dans l'eau fraîche, faites-les égoutter, & ensuite vous les mettrez dans une sauce faite avec un bon coulis.

Ragoût de passe-pierre.

Prenez de la passe-pierre confite, il n'en faut prendre que les feuilles, que vous faites blanchir un moment à l'eau bouillante, pour leur ôter la force du vinaigre; vous les mettez ensuite après qu'elles sont pressées, pour en faire sortir l'eau, dans une bonne sauce faite d'un coulis lié.

Ragoût de foie gras.

Otez l'amer des foies & les laissez entiers; faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, & les mettez ensuite dans une casserole avec deux cuillerées à ragoût de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre, faites-les bouillir une demi-heure, ayez soin de bien dégraisser. Servez avez telle viande que vous voudrez, ou seul pour entremets.

Ragoût de choux.

Faites bouillir dans l'eau pendant une demi-heure la moitié d'un moyen chou, retirez-le à l'eau fraîche, pressez-le bien & ôtez le trognon, hachez un peu le chou & le mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, passez-le sur le feu, ajoutez-y une

bonne pincée de farine, mouillez avec du bouillon & du jus, jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur dorée à votre ragoût; faites bouillir à petit feu, jusqu'à ce que le chou soit cuit & réduit à courte sauce, assaisonnez de sel, gros poivre, un peu de muscade rapée; servez dessous la viande que vous jugerez à propos.

Ragoût de farce.

Mettez dans une casserole de l'oseille, laitue, cerfeuil, persil, ciboule, pourpier, le tout bien lavé, haché & bien pressé, avec un bon morceau de beurre, passez-les sur un bon feu, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, jetez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec du jus & du coulis, sel, gros poivre, faites cuire & servez à courte sauce; si c'est en maigre, après avoir mis de la farine, mouillez avec du bouillon maigre, faites bouillir jusqu'à ce que les herbes soient cuites & qu'il ne reste plus de sauce, ajoutez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou du lait, faites lier sur le feu sans bouillir.

Ragoût de laitance.

Faites blanchir un moment à l'eau bouillante, deux laitances de carpes, & les mettez dans une casserole avec deux cuillerées de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, faites bouillir un quart-d'heure; assaisonnez de sel, gros poivre [illegible], jetez dans une casserole les

oignons en tranches, une racine, un panais coupé en zestes, un bouquet de persil, ciboule, une pointe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, un morceau de beurre, passez-les sur le feu, & y ajoutez une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon maigre, faites bouillir & réduire à moitié, passez la sauce au tamis, mettez-y les laitances pour les faire bouillir un quart-d'heure, & avant que de servir, une liaison de trois jaunes d'œufs, délayés avec de la crême ou du lait, sel, gros poivre; faites lier sur le feu sans bouillir.

Ragoût mêlé.

Placez dans une casserole des champignons coupés en quatre, des foies gras, deux ou trois culs d'artichauts cuits à moitié dans l'eau & coupés par morceaux, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un peu de beurre, passez le tout sur le feu, ajoutez-y une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de vin blanc, un peu de coulis & du bouillon, faites cuire une demi heure, dégraissez, assaisonnez de sel, gros poivre. Si vous avez des petits œufs, vous les faites bouillir un instant dans l'eau, ôtez-en la petite peau & les mettez dans le ragoût, faites faire un bouillon, si vous n'en avez point de naturel & que vous en vouliez faire qui en approche, prenez deux jaunes d'œufs durs que vous pilez & mêlez avec un jaune d'œuf crud, une idée de sel fin, roulez les sur une table

farinée, comme une petite faucille, & les coupez en petits morceaux d'égale grandeur, roulez chaque morceau dans vos mains avec un peu de farine pour les arrondir, & les posez à mesure sur un plat fariné, lorsqu'ils seront tous faits, jetez les un moment dans de l'eau bouillante, après qu'ils auront fait deux bouillons, retirez-les à l'eau fraîche, faites les égoutter avant que de les mettre dans le ragoût, si vous voulez que ce ragout soit au blanc, vous n'y mettrez point de coulis : avant que de servir, vous y ajouterez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême.

Ragoût de moules.

Elles s'accommodent en maigre, comme il est explique ci-devant : *en gras*, placez dans une casserole, quelques champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un petit morceau de beurre, un oignon en tranches avec une racine, passez-les sur le feu, jusqu'à ce qu'ils soient colorés, mettez y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, de l'eau des moules, du jus, faites bouillir une bonne demi-heure, dégraissez, ajoutez y un peu de coulis, si vous n'en avez point, il faut un peu plus de farine & de jus, faites réduire au point d'une sauce, passez-la au tamis, jetez-y les moules sans coquilles après que vous les aurez fait ouvrir sur le feu, un peu de gros poivre & du sel, si l'eau des moules n'a point assez salé la sauce.

Ragoût de montans de cardons.

Faites-les cuire comme les cardons d'Espagne qui sont expliqués ci-devant, & les servez de même.

Ragoût d'olives.

Prenez un demi-setier d'olives, que vous coupez chacune en tournant autour du noyau, de façon que toute la chair se tienne ensemble sans être séparée; jettez-les à mesure dans l'eau, vous les ferez bien égoutter, pour les mettre ensuite dans une bonne sauce d'un coulis de veau assaisonné de bon goût.

Ragoût au salpicon.

Mettez dans une casserole un ris de veau blanchi, deux culs d'artichauts aussi blanchis, des champignons, le tout coupé en dez avec un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, un clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic, un morceau de beurre, passez-les sur le feu & y ajoutez une bonne pincée de farine, mouillez avec du jus, vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte sauce, dégraissez avant que de servir.

Ragout de marrons.

Otez la premiere peau à un demi-cent de marrons, mettez-les dans une poële percée, pour les remuer sur le feu, jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde; ensuite vous les jetterez dans une casserole avec un demi-verre de vin blanc, deux cullerées de coulis, un peu de bouillon, du sel, faites cuire &

reduire à courte sauce; ayez attention qu'ils soient bien cuits & entiers.

DIFFÉRENTES SAUCES BOURGEOISES.

Sauce au mouton.

METTEZ dans une casserole de l'échalote hachée, très-peu d'ail, écrasez l'ail & l'échalote ensemble, délayez-les avec une cuillerée de bouillon, vous y ajouterez ensuite deux cuillerées de coulis, du sel & du poivre, faites faire un bouillon à cette sauce, passez la au tamis dans une autre casserole; avant que de la servir, vous la chaufferez un moment.

Sauce mêlée.

Prenez persil, ciboule, champignons, une petite pointe d'ail, le tout bien haché, passez-la sur le feu avec un peu de beurre, mettez-y une pincée de farine, & mouillez de bon bouillon.

Quand votre sauce est cuite, réduite à moitié, ajoutez-y deux cornichons hachés, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon; faites lier votre sauce & l'assaisonnez de bon goût; servez-vous-en pour ce que vous jugerez à propos.

Sauce appétissante.

Prenez de toutes sortes de petites herbes à fourniture de salade, de chacune suivant

sa force, après les avoir épluchées & lavées, mettez avec trois échalotes, faites bouillir le tout un petit moment dans un poëlon, & le retirez à l'eau fraîche; après l'avoir pressé, il faut le piler bien fin dans un mortier, vous le placez ensuite dans une casserole avec une cuillerée de bouillon, deux cuillerées de coulis, délayez le tout & le passez au tamis dans une autre casserole, vous y ajoutez du sel, gros poivre, un peu de beurre & une cuillerée de moutarde; faites lier la sauce sans qu'elle bouille.

Sauce au blanc, en gras & en maigre.

Mettez dans une casserole, si c'est en gras, du bouillon gras, & en maigre du bouillon maigre, une bonne mie de pain, un bouquet garni de persil, ciboule, ail, échalote, thym, laurier, basilic, clous de girofle, un peu de muscade, quelques champignons entiers, un verre de vin blanc, sel, poivre, faitès bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitie, vous passez ensuite cette sauce à l'étamine pour en tirer un petit coulis.

Quand vous êtes prêt à l'employer, vous y ajoutez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la creme, faites-la lier sur le feu, & soyez attentif à ne la point laisser tourner.

Vous pouvez vous servir de cette sauce pour toutes les viandes & poissons que vous voudrez qui soient au blanc.

Sauce au verjus.

Mettez dans une casserole deux cuillerées

de verjus autant de coulis, sel, gros poivre, de l'échalote hachée très-menu ; que cette sauce soit fort claire, faites-la chauffer & vous en servez pour des grillades.

Sauce provençale.

Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile fine, de l'échalote & champignons hachés, deux gousses d'ail entieres, passez le tout sur le feu, ajoutez-y une pincée de farine, vous mouillerez ensuite avec du bouillon & un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, faites bouillir cette sauce à petit feu pendant une demi-heure, dégraissez-la, & ne laissez d'huile que ce qu'il faut pour qu'elle soit perlée & légere ; ôtez le bouquet & les deux gousses d'ail, servez avec ce que vous jugerez à propos.

Sauce robert bourgeoise.

Mettez dans une casserole un peu de beurre, avec une cuiller à bouche de farine, faites roussir votre farine à petit feu, quand elle est de belle couleur, jetez-y trois gros oignons hachés très-fin, & du beurre suffisamment pour faire cuire l'oignon, mouillez ensuite avec du bouillon, dégraissez la sauce & la laissez bouillir une demi-heure ; quand vous êtes prêt à servir, mettez y sel, gros poivre, filet de vinaigre & de la moutarde: vous vous servirez de cette sauce pour le porc frais & le dindon.

Sauce à la crême.

Mettez un peu de beurre dans une casserole,

persil, ciboule, échalote, le tout haché, une gousse d'ail entiere, passez le tout sur le feu, mêlez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec de la crême ou du lait, faites bouillir un quart-d'heure, passez la sauce au tamis dans une autre casserole; quand vous êtes prêt à servir, ajoutez-y un peu de bon beurre avec une pincée de persil, blanchi & haché très-fin, gros poivre, faites lier la sauce sur le feu; vous pouvez employer cette sauce pour toutes sortes d'entrées au blanc.

Sauce à la marquise & piquante.

Mettez dans une casserole deux bonnes pincées de chapelure de pain bien fines, gros comme un petit écu de bon beurre, pleine une cuiller à bouche d'huile, de l'échalote hachée, sel, gros poivre, du verjus suffisamment pour éclaircir la sauce, faites-la chauffer pour la lier en la remuant avec une cuiller.

Cette sauce peut servir en gras & en maigre, sur-tout aux viandes qui ont besoin d'une sauce piquante.

Sauce au petit-maître, qui sert pour toutes sortes de volailles ou gibier.

Mettez dans une casserole un verre de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu de chapelure de pain très-fine, deux cuillerées à bouche de bonne huile, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, un peu d'estragon, deux clous de girofle, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre, faites bouillir le tout ensemble à

très-petit feu pendant un quart-d'heure, dégraissez ensuite & passez votre sauce au tamis : vous vous servirez de cette sauce pour ce que vous voudrez, volaille ou gibier.

Sauce bachique, qui peut servir de sauce verte & piquante.

Mettez dans une casserole une cuillerée d'huile fine, demi-setier de bon bouillon, une chopine de vin blanc, faites bouillir le tout ensemble & réduire à plus de moitié, jetez-y ensuite de l'échalote, du cresson alenois, de l'estragon, du cerfeuil, persil, ciboule, un peu d'ail, le tout haché très-menu, sel, gros poivre; faites bouillir le tout ensemble un instant, & servez : si vous avez un peu de coulis à verser dans la sauce, elle n'en sera que mieux.

Cette sauce peut vous servir pour une sauce verte piquante, à telle viande que vous jugerez à propos.

Sauce à la ravigote.

Mettez dans une casserole un verre d'excellent bouillon, une demi-cuillerée à café de vinaigre, sel, gros poivre, du bon beurre, gros comme une noix, manié dans de la farine, avec deux pincées de fourniture de salade, comme un peu d'estragon, civette, cerfeuil, pimprenelle, cresson alenois; faites bouillir cette fourniture un moment dans l'eau, pressez-la bien, hachez-la très-fin, mettez-la dans la sauce, & la faites lier sur le feu, pour la servir sur ce que vous vou-

drez : si vous ne la faites pas blanchir, il en faut moitié moins.

Sauce à l'Espagnole.

Elle se fait en mettant du coulis dans une casserole avec un bon verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, une pincée de coriandre, deux cuillerées d'huile, un oignon en tranches, une racine & la moitié d'un panais, faites-la bouillir près de deux heures à très-petit feu ; ensuite vous la dégraissez pour la passer au tamis, assaisonnez avec un peu de sel, gros poivre ; vous vous en servirez à ce que vous voudrez.

Sauce à la Sultane.

Mettez dans une casserole une chopine de bouillon avec un verre de vin blanc, deux tranches de citron, la peau ôtée, deux clous de girofle, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, persil, ciboule, un oignon & une racine ; faites bouillir une heure & demie à petit feu, & réduire au point d'une sauce, passez-la au tamis, ensuite vous y ajouterez un peu de sel, gros poivre, un jaune d'œuf dur haché, une pincée de persil blanchi haché très-fin.

Sauce à l'Allemande.

Mettez dans une casserole un peu de coulis avec autant de bouillon, une pincée de persil blanchi, deux foies de volailles cuits, un anchois & des capres, le tout haché très fin, du bon beurre, gros comme la moitié d'un

œuf, ſel, gros poivre; faites lier la ſauce ſur le feu, & vous en ſervez à ce que vous jugerez à propos.

Sauce à l'angloiſe.

Hachez deux jaunes d'œufs durs, mettez-en la moitié dans une caſſerole avec un anchois & des capres hachés, un verre de bon bouillon, peu de ſel, gros poivre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié d'une pincée de farine; faites lier la ſauce ſur le feu, dreſſez la ſur ce que vous voudrez, & jettez ſur la viande le reſtant du jaune d'œuf haché. Cette ſauce eſt bonne pour maſquer des entrées qui manquent de bonne mine.

Sauce blanche aux capres & anchois.

Mettez dans une caſſerole du bon beurre gros comme un œuf, que vous mêlez avec une pincée de farine, délayez avec un verre de bouillon, un anchois haché, capres fines entieres, ſel, gros poivre, deux ciboules entieres; faites lier la ſauce ſur le feu, ôtez les ciboules avant que de ſervir.

Sauce bourgeoiſe.

Faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, un verre de vin blanc avec autant de jus, deux bonnes pincées de mie de pain très-fines, du beurre gros comme une noix, deux échalotes, perſil, ciboule, ſel, gros poivre, en ſervant un filet de verjus.

Sauce à la carpe.

Elle ſe fait en mettant dans le fond d'une caſſerole un peu de lard avec quelques tranches de veau, & trois ou quatre tronçons

de carpe, un oignon, deux echalotes, une racine, faites suer sur un petit feu pendant une demi-heure, quand elle sera un peu attachée à la casserole, mouillez avec un verre de vin blanc, deux bonnes cuillerées de coulis, autant de bouillon; faites bouillir & réduire à petit feu au point d'une sauce, dégraissez & passez au tamis, assaisonnez de sel & gros poivre.

Sauce Italienne en gras & en maigre.

Mettez dans une casserole deux bonnes cuillerées d'huile fine, des champignons hachés, avec un bouquet de persi, ciboule, une demi-feuille de laurier, une gousse d'ail, deux clous de girofle, passez le tout sur le feu, & y ajoutez une pincée de farine, mouillez avec du vin blanc, autant de bon bouillon & un peu de coulis, sel, gros poivre; faites bouillir une demi-heure, dégraissez, ôtez le bouquet & servez; si c'est en maigre, employez du bouillon maigre, & à la place du coulis, vous y mettrez un peu plus de farine, & deux ou trois cuillerées de jus d'oignons.

Sauce aux petits œufs.

Mettez dans une casserole un verre de bon bouillon, avec un filet de vinaigre, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs durs hachés, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une petite pincée de farine; faites lier sur le feu & vous en servez à ce que vous voudrez.

Sauce piquante.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec deux gros oignons en tranches, une carote, un panais, un peu de thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, deux échalotes, une gousse d'ail, persil, ciboule, passez le tout ensemble sur le feu, jusqu'à ce que cela soit bien coloré, ensuite vous y ajoutez une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon & une cuillerée à bouche de vinaigre: faites bouillir à très petit feu, dégraissez & passez au tamis, assaisonnez de sel, gros poivre. Servez-vous de cette sauce pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Autre sauce piquante.

Faites bouillir un demi setier de vin avec autant de bouillon; quand il sera réduit à moitié, vous y mettrez une échalote, un peu d'ail, une pincée de fourniture de salade, le tout haché très-fin; faites bouillir un moment, & y jetez ensuite gros comme une noix de beurre manié d'une petite pincée de farine, sel, gros poivre; faites lier sur le feu.

Sauce piquante froide.

Pilez très-fin une bonne pincée de fourniture de salade, avec une demi-gousse d'ail, deux échalotes, délayez le tout avec un peu de moutarde, de l'huile, un filet de vinaigre, sel, gros poivre.

Sauce à la Reine.

Elle se fait en mettant dans une casserole un morceau de beurre, avec quelques cham-

pignons, un oignon, une carotte, un panais, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule, passez le tout sur le feu, & y ajoutez une pincée de farine, mouillez avec un grand verre de bouillon, & autant de vin blanc; le tout ayant cuit une heure, dégraissez & passez au tamis; faites bouillir un demi setier de lait, avec gros comme la moitié d'un œuf de mie de pain; lorsque le pain aura bu tout le lait, passez-le dans un tamis en le pressant fort avec une culler, & le versez ensuite dans votre sauce, avec sel & gros poivre.

Autre sauce à la Provençale.

Hachez du persil, ciboule, une gousse d'ail, des champignons, mettez le tout dans une casserole avec un peu d'huile pour le passer sur le feu, mouillez avec un demi-setier de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre; faites réduire au point d'une sauce; dégraissez avant que de servir.

Sauce au jus d'orange.

Mettez dans une casserole un demi-verre de bon bouillon avec autant de jus, quelques zestes de pelure d'orange amere, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié avec une petite pincée de farine, sel, gros poivre; faites lier sur le feu & y exprimez ensuite le jus de l'orange dont l'écorce vient de vous servir.

Sauce rousse aux capres & anchois.

Mettez dans une casserole un morceau de bon beurre que vous délayez avec une forte pincée de farine, un anchois haché, sel, gros

poivre, capres fines non hachées, deux ciboules entieres, mouillez peu à peu avec du jus, jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur rousse à votre sauce, faites la lier sur le feu; si elle est trop épaisse vous y ajouterez un peu de bouillon, ôtez les ciboules avant que de servir.

Sauce à la rocambole.

Mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, deux ou trois cuillerées de coulis, sel, gros poivre; faites bouillir un quart-d'heure, & y jettez cinq ou six rocamboles écrasées avant que de servir.

Sauce à la remoulade.

Mettez dans une casserole une échalote, persil, ciboule, une pointe d'ail, un anchois & des capres, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, délayez avec un peu de moutarde, de l'huile & du vinaigre.

Sauce à la poivrade.

Mettez dans une casserole du beurre gros comme la moitié d'un œuf, avec deux ou trois oignons en tranches, carottes & panais coupés en zestes, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, passez le tout sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à se colorer, ajoutez y une bonne pincée de farine, mouillez avec un verre de vin rouge, un verre d'eau, une cuillerée de vinaigre; faites bouillir une demi-heure, dégraissez, passez au tamis, mettez-y du sel, du gros poivre.

Servez

Servez-vous en pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Façon de faire le vinaigre rouge, blanc & rosat.

SUIVANT la quantité de vinaigre que vous voulez, vous prenez un vaisseau plus ou moins grand; pour en faire vingt pintes, prenez un baril de cette capacité, qui soit neuf, s'il est de vieux bois, il faut le doler en dedans, ensuite vous vous procurez une pinte du plus fort vinaigre que vous faites bouillir, & le versez tout bouillant dans le baril, que vous bouchez bien avec le bondon, & le roulez en l'agitant jusqu'à ce qu'il soit absolument froid; six heures après vous ôtez ce vinaigre, & vous placez ce baril dans un endroit chaud, après l'avoir bondonné, pratiquez dans le haut du baril au-dessus du jable, un trou suffisant pour y introduire un grand entonnoir; jetez dans cet entonnoir deux pintes de bon vinaigre, huit jours après ajoutez-y une pinte de vin; de huit jours en huit jours, vous y ajouterez une pinte de vin, jusqu'à ce que le baril soit à moitié plein, alors vous en pouvez mettre davantage; il faut néanmoins faire attention que le vinaigre soit toujours de la même force que le premier que vous y avez mis, parce que s'il étoit plus foible, l'augmentation que vous feriez n'auroit pas la même qualité: votre

baril étant plein & le vinaigre dans sa bonté, vous en retirez les deux tiers dans un autre vaisseau; ensuite vous remettrez du vin peu-à-peu dans le baril, comme il est dit ci dessus, par ce moyen vous avez toujours du vinaigre.

Le vin le plus propre à faire du vinaigre, est celui que l'on tire auprès de la lie, celui qui est poussé & aigri sans avoir de fleur; lorsque le vinaigre n'a point assez de couleur, vous y mettez du jus de mûres sauvages bien mûr.

Le vinaigre blanc se fait avec le rouge: voici le moyen d'y réussir: vous mettez dix pintes de vinaigre sur le feu, & les laissez bouillir jusqu'à ce qu'elles soient réduites à huit; ensuite vous les faites distiller dans un alambic, vous augmentez ou diminuez en conformité de ce que dessus, suivant la quantité que vous en voulez.

Pour faire du vinaigre rosat, faites sécher deux jours au soleil une once de roses muscades, que vous mettrez dans une pinte de vinaigre, exposez les roses & le vinaigre au soleil pendant quinze jours dans une bouteille bien bouchée. Celui d'estragon, de sureau, d'œillet se fait de même; celui de fleur d'orange, l'on met la feuille sans être séchée; celui d'ail, il faut quatre pintes de vinaigre blanc pour une once d'ail, douze clous de girofle & une muscade coupée par morceaux.

Vinaigre printanier.

Prenez dans le printems, vers le mois de

juin, toutes sortes de petites herbes, comme cresson, estragon, pimprenelle, cerfeuil.

Faites sécher ces petites herbes au soleil.

Quand elles sont séches, vous les mettez dans une cruche d'environ six pintes, avec dix gousses d'ail, autant d'échalote, six oignons, une poignée de graine de moutarde, vingt clous de girofle, un demi gros de macis, un gros de poivre long, un citron coupé en tranches avec son écorce.

Emplissez la cruche de vinaigre, après l'avoir bien bouchée, vous l'exposerez pendant dix jours à l'ardeur du soleil.

Vous le passerez après dans une chausse pour le tirer au clair; mettez le dans des bouteilles que vous boucherez bien, & vous vous en servirez après quand vous jugerez à propos.

C'est ici que je finirai mon instruction de cuisine, pour passer à une qui sera encore fort nécessaire aux cuisinieres & aux dames bourgeoises, qui se font un plaisir de faire des confitures & des rataliats. L'on apprendra la méthode de faire des compotes de toute espece, & comment l'on peut mettre à profit les fruits que la Providence nous fournit; après avoir expliqué la façon de servir les bonnes tables en toutes sortes de fruits, & de qu'elle maniere on réussit pour en faire des confitures seches, des confitures liquides & des liqueurs, je finirai pour les personnes de provinces qui ne veulent dépenser que fort peu en confitures, & seront charmés de pro-

fiter dans l'hiver, des fruits que la nature a produit pendant l'été.

CHAPITRE XVI.

De l'office.

JE commencerai l'office par la description des fruits connus pour les meilleurs, & suivrai l'ordre que la nature prescrit pour nous les fournir.

Elle commence ses bienfaits par les fruits rouges, qui sont les fraises de jardin & celles de bois, les cerises précoces, les cerises hâtives, les cerises de Montmorency, que l'on appelle à courtes queues, les cerises tardives, (sous le nom de cerises) les bigarreaux; les guignes & les griotes y sont comprises.

Nous avons la groseille rouge, la blanche: la petite groseille rouge de Noisi est la meilleure pour la gelée.

Ensuite viennent les abricots, il y en a de trois sortes; savoir, les abricots hâtifs, l'abricot musqué & l'abricot ordinaire.

Noms de différentes sortes de prunes.

Nous avons: La mirabelle de deux sortes, la grosse & la petite. Le damas de plusieurs especes. Le damas violet. Le damas blanc. Le damas noir. Le damas rouge. Le damas gris. Le gros damas de Tours. Le gros damas d'Espagne.

Les autres prunes sont :

La prune de Reine claude. La prune rochecourbon. La prune impératrice. La prune de perdrigon violet. Le perdrigon hâtif. Le perdrigon blanc. La prune impériale. La prune virginale violette. La prune sainte Catherine. La prune royale. La prune dauphine. La prune mignone. La prune de maugerou. La prune monsieur.

Noms de différentes sortes de pêches.

Comme la pêche est supérieure en bonté aux autres fruits, il est aussi nécessaire de connoître ses différentes especes.

L'avant pêche blanche quoique petite est la plus recherchée, parce que c'est celle qui paroît la premiere; toutes les personnes qui veulent servir de la nouveauté en veulent avoir.

La pêche madeleine, rouge & blanche. La pêche de Troyes, & la double de Troyes. L'alberge jaune. La violette hâtive & tardive. La mignone. La pêche de Pau. La pavie rouge. La pavie madeleine. La pêche d'Italie. La chanceliere. La pourprée. La belle-garde. La pêche admirable. La d'andilly. La nivette. La pêche pavie admirable. Le pavie rambouillet. La royale. Le pavie rouge de pompone. La pêche brugnon violet.

Poires bonnes à manger dans l'été.

La poire de blanquette. A la reine. Rousselet hâtif. La poire d'orange, parce qu'elle a la figure d'une orange. Le rousselet de Rheims. La royale d'été. Le petit muscat. La

poire sans peau La mirée musquée. La cuisse-madame. Le bon chrétien d'été. La bergamote d'été. La fondante de Brest.

Poires bonnes à manger dans l'automne.

Le beurré gris & le beurré rouge. La bergamote Suisse. Le messire jean de deux sortes. La dorée & la grise. Le martin-sec. La bergamote de deux sortes, la commune & crasanne. La dauphine ou franchipane. Le sucré verd. Le doyenné. La bellissime d'automne. La verte longue. La verte & longue Suisse ou verte longue panachée. Le bezy de la motte. Le petit-oingt.

Poires bonnes à manger dans l'hiver.

La louise bonne. La marquise. Le Saint-Germain. La jalousie. Léchasserie. Le colmar. Le satin. Le bezy de chamontel. L'ambrette. Le bon chrétien d'hiver. La bergamote d'hiver. La bergamote de foulers. La merveille d'hiver. L'angélique de Bourdeau. La virgouleuse. Le franc-réal. Le rousselet d'Anjou.

Noms de différentes sortes de pommes.

La reinette. La reinette franche. La reinette d'Angleterre. La reinette de Bretagne. *La reinette blanche est la moins estimée de toutes les reinettes.* La pomme d'or. Le drap d'or. La pomme d'api. Le rambour franc. La calville de deux sortes, la rouge & la blanche. Le fenouillet. La passe pomme. La courpendue.

Du tems de cueillir les fruits, & comment les conserver.

Les fruits d'été, tant à noyaux qu'à pepins, ne doivent être cueillis que quand ils sont

dans leur entiere maturité, & si vous attendez qu'ils le soient trop, ils deviennent cotonneux & mollissent promptement.

Ceux d'automne, qui se cueillent ordinairement dans le mois de septembre, doivent être cueillis avant qu'ils soient tout-à-fait dans leur maturité.

Ceux d hiver doivent être cueillis longtems avant leur maturité.

Pour connoître la maturité des fruits d'été, il faut les tâter doucement vers la queue, & pour peu que vous sentiez que le fruit fléchisse sous le doigt, vous le détachez légérement pour ne le point flétrir; *toutes sortes* de fruits doivent être cueillis avec leurs queues, il est très-essentiel de choisir un beau jour, pour cueillir les fruits qui sont destinés à être gardés.

Après que les fruits sont cueillis, il faut les porter doucement dans une serre hors d'atteinte du froid, principalement ceux d'hiver, qui n'acquierent leur parfaite maturité que dans un endroit où il ne gele point. Arrangez tout votre fruit sur des planches, *les poires & les pommes*, la queue en haut, & *les figues* sur le côté.

Il ne faut point mettre de paille dessous vos fruits, parce que cela ne sert souvent qu'à leur donner un mauvais goût, & ne les empêche point de pourrir.

Lorsque tous les fruits sont rangés sur les planches, il faut avoir soin de les visiter souvent, pour ôter à mesure ceux qui commencent à se pourrir; ils gâteroient aussi leur

voisin, par ce moyen vous les conserverez longtems.

Comment clarifier le sucre pour toutes sortes de confitures.

Il faut prendre un blanc d'œuf, ou plusieurs, suivant la quantité de sucre que vous voulez clarifier ; vous mêlez un peu d'eau avec les blancs d'œufs, & les battez fortement avec un ballet d'office, ou à ce défaut, avec deux fourchettes Vous faites fondre votre sucre dans de l'eau ; placez sur le feu, laissez-le bouillir quelque tems, & afin de l'empêcher de s'épaissir trop tôt, versez-y de moment à autre une cuillerée d'eau froide ; jetez vos blancs d'œufs battus dans votre sucre ; il faut qu'ils cuisent ensemble jusqu'à ce que le sucre soit clair, alors il le faut bien écumer, le tirer du feu, & le passez dans un linge propre ; vous l'employerez après à tel usage qu'il vous plaira.

Compotes de pommes à la Portugaise.

Prenez des pommes de reinette ce qu'il en faut pour garnir le compotier, ôtez-en le milieu avec une vuidele de fer blanc, ou avec un couteau, arrangez-les ensuite dans une tourtiere ou sur un plat d'argent, placez dans chaque pomme un petit morceau de sucre, ou bien du sucre en poudre, & un peu dans le fond de la tourtiere, & les mettez cuire au four, ou sous un four de campagne, feu dessus & dessous, servez-les chaudes, avec un peu de sucre en poudre par-dessus.

Compotes de pommes blanches.

Coupez des pommes par moitié, ôtez-en le milieu & les arrangez dans une poêle, la pelure dessus, mettez-y environ un quarteron de sucre, & de l'eau suffisamment pour qu'elles puissent cuire; quand elles seront cuites d'un côté, vous les retournerez.

Quand elles seront cuites, & le syrop assez réduit, arrangez-les dans un compotier, le syrop par dessus; servez chaud ou froid, comme vous le jugerez à propos.

Compote blanche de pommes.

Coupez par la moitié six grosses pommes de reinette, ôtez-en la peau & les pepins, & les jetez à mesure dans de l'eau fraîche; faites les cuire avec un grand verre d'eau, le jus de la moitié d'un citron, un morceau de sucre; lorsque les pommes sont cuites, dressez-les dans le compotier; faites réduire le syrop jusqu'à ce qu'il se colle dans vos doigts; dressez-le sur les pommes.

Compote de pommes.

Toutes les pommes qui ne sont point de reinette, n'ont point tant de consistance pour la cuisson; c'est ce qui fait qu'il ne faut point les peler, vous les coupez par la moitié, ôtez-en les pepins, piquez le dessus de la peau en plusieurs endroits; faites-les cuire avec un verre d'eau, un peu plus de demi-quarteron de sucre; quand elles commencent à se mettre en marmelade, dressez-les dans le compotier; faites réduire le syrop & le versez dessus.

Compotes de poires de martin-secs ou de messire-jean entiers.

Prenez des poires entieres, que vous pelez si vous voulez, elles se servent plus souvent sans être pelées; ôtez-en l'œil & rognez le bout des queues, placez-les dans un petit pot de terre, il faut y mettre un petit morceau d'étain pour les rendre rouges, de l'eau, un quarteron de sucre ou davantage, si le pot est grand, & qu'il y ait beaucoup de poires, un petit morceau de cannelle, faites-les cuire devant le feu; quand elles sont cuites, & que le syrop n'est point trop clair, servez-les chaudes.

Compote de poires de bon chrétien, de doyenné, de virgouleuse, de saint Germain & autres.

Faites blanchir vos poires toutes entieres avec leur peau dans l'eau bouillante, quand elles seront au tiers cuites, vous les retirerez dans l'eau fraîche, vous les pelerez après entieres ou par moitié, & les mettez à mesure dans l'eau fraîche, faites bouillir votre sucre dans une poële avec un demi-setier d'eau, alors vous placerez vos poires dedans avec une tranche de citron pour qu'elles se conservent blanches

Quand elles seront cuites & d'un bon syrop, servez les chaudes ou froides, suivant le gout du maître.

Compote de poires de rousselet & de blanquet.

Elles se font de la même façon que les précédentes, a la reserve qu'il faut les servir entieres.

Compote de poires grillées.

Prenez des poires a cuire, de celles qui ne

font pas bien mûres, mettez-les dans un bon fourneau bien allumé, jusqu'à ce que toute la peau soit bien brûlée, ayez soin de les tourner à mesure pour qu'elles grillent également, jusqu'à ce que la peau s'enleve en les frottant dans l'eau : lorsque vous aurez enlevé la peau de cette façon, vous les coupez par la moitié & en ôtez les pepins, relavez-les encore dans plusieurs eaux, & les mettez ensuite cuire dans un pot avec une chopine d'eau, un petit morceau de cannelle, un quarteron de sucre (couvrez le pot) jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoup sous les doigts, laissez réduire le syrop & les servez chaudes si vous voulez.

Compote de poires à la bonne femme.

Prenez des poires à cuire, que vous mettez entieres dans un pot avec un verre d'eau, un petit morceau de cannelle, deux clous de girofle, un demi-quarteron de sucre; faites-les cuire bien couvertes sur un peu de cendres chaudes, à moitié de la cuisson vous y mettrez un verre de vin rouge; quand elles seront bien cuites, faites réduire le syrop, parce qu'il en faut très-peu. Servez chaud sur les poires.

Compote de verjus.

Otez les pepins de votre verjus, & le mettez dans une poêle avec un quarteron de sucre & un verre d'eau; faites-le bouillir à petit feu, quand il sera bien verd & le syrop réduit, dressez le dans le compotier, & servez froid.

Compote de cerises.

Coupez le bout des queues de vos cerises,

& les posez dans une poële avec un demi-verre d'eau & un quarteron de sucre, mettez-les sur le feu, & leur faites faire deux ou trois bouillons couverts, arrangez-les ensuite dans un compotier, versez proprement votre syrop par-dessus, & les servez froides.

Compote de fraises.

Faites cuire un quarteron de sucre avec un verre d'eau, juqu'à ce que le syrop soit bien fort; il faut avoir soin de le bien écumer, ensuite vous avez de belle fraises point trop mûres, épluchées, lavées & bien égouttées; mettez-les dans le syrop & les ôtez de dessus le feu pour les y laisser reposer un moment; faites leur faire un bouillon & les retirez promptement, si elles vouloient ne point rester entieres.

Compote de groseilles.

Faites un syrop bien fort comme le précédent, ensuite vous avez une livre de belles groseilles, lavées & égouttées; vous y laisserez la grappe si vous voulez; mettez-les dans le syrop pour leur faire trois grands bouillons couverts, descendez-les du feu & les écumez avant que de les dresser dans le compotier.

Compote de framboise.

Vous faites cette compôte de la même façon que celle de fraises, à cette différence que vous ne lavez point les framboises.

Compote d'abricots à la Portugaise.

Prenez la quantité que vous voudrez d'abricots presque murs, fendez-les par la moitié & en ôtez les noyaux, mettez du sucre dans

le fond d'un plat avec un demi-verre d'eau, arrangez les abricots dessus & les placez sur un moyen feu pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits en dessous, & qu'il ne reste que très-peu de syrop, après vous les ôtez du feu, & jetez du sucre fin par-dessus, couvrez-les avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus jusqu'à ce qu'ils soient cuits & d'une belle couleur glacée; dressez-les dans le compotier pendant qu'ils sont chauds.

Compote d'abricots verds & amandes vertes.

Il faut faire bouillir de l'eau dans une poële avec deux poignées de soude, quand elle aura fait deux bouillons, vous jetterez vos abricots ou amandes dans la poële; quand ils auront fait un tour, vous les retirerez avec une écumoire, vous les frotterez bien dans vos mains pour ôter le duvet, & à mesure vous les jetterez dans l'eau fraîche, & après quoi vous aurez de l'eau bouillante propre, dans une autre poële, pour faire cuire vos abricots.

Vous verrez quand ils seront assez cuits, en les piquant avec une épingle, si elle entre facilement & que l'abricot tombe de lui-même, c'est une marque qu'ils sont assez cuits, vous les retirerez dans l'eau fraiche, vous ferez ensuite bouillir du sucre dans votre poële, & y mettrez vos abricots ou amandes, faites les cuire doucement a petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient bien verds, & servez.

Il y en a qui ne font point de lessive à

leurs abricots ni amandes, ils se contentent de les frotter avec du sel pour enlever le duvet, & ensuite les font blanchir & cuire comme je viens de dire.

Compote d'abricots mûrs, entiers ou par moitiés.

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouillante, quand ils seront bien mollets, retirez-les avec une écumoire, & les jettez dans l'eau fraîche; faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une poële; mettez y vos abricots pendant deux ou trois bouillons; écumez-les bien & les retirez après pour les arranger dans un compotier, versez votre syrop par-dessus pour les servir froids ou chauds, comme vous voudrez.

Compote de pêches.

Les compotes de pêches entieres ou par moitiés, se font de la même façon que celles d'abricots.

Compote de pêches.

Prenez sept ou huit pêches presque mûres, fendez-les par la moitié; après avoir ôté le noyau, vous les mettrez un moment à l'eau bouillante & les retirerez aussi-tôt que vous pourrez ôter la peau; faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau, ayez soin de l'écumer, & ensuite vous y mettrez les pêches pour les faire cuire, & ferez réduire le syrop, s'il étoit trop long, avant que de le dresser sur les pêches.

Compote de pêches grillées.

Prenez huit ou dix pêches presque mûres, que vous laissez entieres, placez les sur un bon

fourneau bien allumé, faites-en brûler toute la peau également en les retournant à mesure, jetez-les dans l'eau fraiche; quand vous en aurez exactement ôté toute la peau & que vous les aurez lavées dans plusieurs eaux, mettez-les cuire avec un quarteron de sucre & un verre d'eau, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, vous les dresserez dans le compotier & le syrop par-dessus.

Compote de pêches à la portugaise.

Mettez sept ou huit pêches sur un plat, avec du sucre fin dessus & dessous, couvrez-les avec un couvercle de tourtiere, & les faites cuire très-doucement entre deux feux; quand elles sont cuites & bien glacées, servez-les chaudement.

Compote de tranches de pêches.

Prenez cinq ou six belles pêches bien mûres, pelez-les proprement, ôtez-en les noyaux & les coupez en tranches, pour les arranger dans le compotier que vous devez servir en mettant du sucre fin dessous & par dessus les pêches.

Compotes de prunes de reine-claude, de mirabelle, de perdrigon & autres.

Faites bouillir de l'eau, & y jetez vos prunes pour les faire blanchir, quand elles seront bien molettes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire & les jetterez dans l'eau fraîche; mettez-les ensuite dans une poële avec un peu de sucre clarifié ou non, si vous n'en avez point, placez-les sur un petit feu où elles ne puissent que

fremir jusqu'à ce qu'elles soient devenues bien vertes, & servez froides.

Compote de prunes à la bonne femme.

Faites bouillir quinze minutes un quarteron de sucre avec un verre d'eau, ayez soin de l'écumer; quand il sera en syrop, mettez-y une livre de prunes presques mûres, faites faire quelques bouillons jusqu'à ce que les prunes soient cuites, ôtez l'écume & les dressez dans le compotier; si le syrop est trop long, faites-le réduire avant que de le verser sur les prunes.

Compote de toutes sortes de fruits grillés.

Il faut laisser réduire votre syrop jusqu'à ce que votre fruit commence à s'attacher à la poële, alors il ne faut pas la quitter, il faut promener dedans votre compote jusqu'à ce que vous voyez qu'elle ait belle couleur, ensuite vous mettez une assiette sur votre compote que vous tenez de votre main gauche, & la renverserez en dessus en la glissant proprement dans votre compotier: vous les servez chaudes ou froides: elles sont meilleures chaudes.

Vous pouvez faire de ces compotes, avec celles qui ont déja servi pour les déguiser.

Compotes de citrons, oranges, bergamotes, limes chinoises.

Il faut les couper par petits morceaux, & les bien cuire dans l'eau, jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets sous les doigts, vous les retirez avec une écumoire, & les jetez dans l'eau fraiche; vous faites ensuite un petit

fyrop avec un verre d'eau, un quarteron de fucre, vous mettez vos ecorces dedans pour les faire mijotter tout doucement fur un petit feu, pendant une demi-heure, & fervez froid.

Compote de verjus.

Prenez une livre de verjus, qui ne foit pas tout-à-fait affez mûr; fendez chaque grain avec la pointe d'un petit couteau pour ôter les pepins; quand ils feront tous finis, placez-les dans de l'eau prête à bouillir, lorfque le verjus commencera à pâlir, ôtez-les du feu & y jetez un demi-verre d'eau fraîche, laiffez-les dans la même eau jufqu'à ce qu'elle foit froide, pour qu'ils aient le tems de reverdir; enfuite vous mettez un verre d'eau avec fix onces de fucre dans une poële pour les faire bouillir, & y mettez tout de fuite les verjus; après deux ou trois bouillons, ayez foin de l'écumer; dreffez votre verjus dans le compotier, avant que de verfer le fyrop fur le verjus, réduifez-le s'il eft trop clair.

Compote de coings.

Prenez trois gros coings, s'ils font petits, vous en prenez davantage, jetez-les dans de l'eau bouillante pour les faire cuire jufqu'à ce qu'ils foient tendres fous les doigts; vous les retirez après dans de l'eau froide, coupez-les en quatre, lorfque vous aurez ôté les cœurs & les aurez pelés proprement, vous mettrez un quarteron de fucre dans une poële avec un demi-verre d'eau; faites

bouillir & écumer, placez-y les coings pour achever de les cuire. Servez chaudement à court ſyrop.

Compote de raiſins.

Mettez dans une poële un quarteron de ſucre avec un demi verre d'eau, faites bouillir, écumer & réduire en ſyrop fort, placez dans ce ſyrop une livre de raiſin muſcat égrainé & dont vous aurez fait ſortir les pepins; faites-lui faire deux ou trois bouillons & les dreſſez dans le compotier, s'il y a de l'écume enlevez-la avec du papier blanc.

Compote d'oranges crues.

Coupez le deſſus à ſix oranges de Portugal, de façon que vous puiſſiez les remettre comme ſi elles étoient entieres, enfoncez un petit couteau en pluſieurs endroits de la chair, faites-y entrer du ſucre fin, remettez les couvercles & les ſervez, vous pouvez encore les ſervir après les avoir pelées, vous les coupez par tranches, & les arrangez dans un compotier avec du ſucre fin deſſus & deſſous.

Compote de marrons.

Faites cuire des marrons dans de la cendre de la même façon que ſi vous vouliez les ſervir dans une ſerviette; quand ils ſeront pelés, mettez-les dans une poële avec un quarteron de ſucre & un demi-verre d'eau, faites-les frémir ſur un petit feu environ un demi-quart-d'heure; avant que de les ſervir vous y preſſerez un petit jus de citron, & en ſervant vous y jetterez deſſus légérement du ſucre fin.

Compote de groseilles vertes.

Prenez une livre de groseilles vertes, fendez-les par les côtés avec un cure-dent pour en faire sortir les pepins, mettez les dans de l'eau chaude sur le feu ; il faut qu'elles y restent jusqu'à ce qu'elles montent dessus ; ensuite vous les descendrez du feu & y jetterez un verre d'eau froide, un filet de vinaigre & un peu de sel ; laissez-les dans cette eau jusqu'à ce qu'elles soient froides pour qu'elles aient le tems de redevenir vertes, retirez-les après dans de l'eau fraîche, pendant qu'elles rafraîchissent, vous mettez une demi livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau ; quand il aura bouilli & écumé jusqu'à ce qu'il soit clair, placez-y les groseilles bien égouttées & les faites cuire doucement, de maniere qu'elles ne fasse que frémir, ensuite vous les retirez avec une écumoire pour les arranger dans le compotier ; achevez de cuire le sucre jusqu'à ce qu'il ait la consistance de syrop, versez-le sur les groseilles.

Marmelade d'amandes vertes & d'abricots verds.

Prenez des amandes ou des abricots verds ; il faut ôter le duvet, comme il est expliqué ci-devant ; faites-les cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, retirez-les dans de l'eau fraîche & les mettez égoutter ; ensuite vous les écrasez pour les passer dans un tamis, placez cette marmelade sur le feu pour dessécher, en la tournant toujours jus-

qu'à ce qu'elle soit près de s'attacher à la poële, après vous pesez cette marmelade pour mettre autant pesant de sucre sur le feu avec un demi-setier d'eau; faites bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, vous les enfoncez dans le sucre & les retrempez dans l'eau; & que le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net: joignez-y tout de suite la marmelade pour la délayer avec le sucre, sans qu'elle bouille, sur un feu doux, & la mettrez après dans les pots.

Marmelade de fraises.

Epluchez & lavez une demi-livre de fraises, faites-les égoutter & les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade, placez sur le feu une livre de sucre avec un verre d'eau, faites-le bouillir & bien écumer, continuez cette opération jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant, il en sorte de longues étincelles, jetez-y votre marmelade de fraises pour la délayer avec le sucre, en la remuant toujours sur un moyen feu sans qu'elle bouille, & la mettrez dans les pots; vous vous reglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire.

Marmelade de framboises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour les fraises; quand il est à son point de cuisson, vous y jetez les fram-

boiſes préparées de cette façon : épluchez deux livres de framboiſes & les paſſez dans un tamis pour les réduire en marmelade, placez cette marmelade ſur le feu pour la deſſécher juſqu'à ce qu'elle ſoit près de s'attacher à la poële, enſuite vous la mêlez avec le ſucre & lui laiſſez faire quelques bouillons, en la remuant toujours, & la mettrez après dans vos pots.

Marmelade de ceriſes.

Faites cuire deux livres de ſucre de la même façon que pour la marmelade de fraiſes, enſuite vous y jetez quatre livres de ceriſes, après leur avoir ôté les noyaux & les queues, remuez-les avec le ſucre, & les faites bouillir enſemble juſqu'à ce que le ſyrop ſe colle dans vos doigts, ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots.

Marmelade de fleurs d'orange.

Mettez cinq quarterons de ſucre dans une poële avec un demi-ſetier d'eau, faites-le bouillir & bien écumer, après vous continuez de le faire bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la ſecouant ſur le ſucre, vous ſoufflez au travers des trous, il en ſorte de petites étincelles de ſucre; vous y mettrez enſuite votre fleur d'orange préparée de cette façon : prenez une demi-livre de fleur d'orange épluchée; faites-la bouillir un demi-quart-d'heure dans l'eau, deſcendez cette eau du feu & y jettez une petite pincée d'alun, placez de l'autre eau ſur le

feu; quand elle bouillira, preſſez-y le jus d'un citron, poſez-y votre fleur d'orange, que vous retirez avec l'écumoire en la laiſſant égoutter, faites-la bouillir dans l'eau de citron jusqu'à ce qu'elle ſoit bien tendre ſous les doigts, après vous la mettrez une demi-heure dans l'eau fraîche avec un peu de jus de citron, enſuite vous preſſerez la fleur d'orange dans un linge pour en faire ſortir l'eau & la pilez dans un mortier pour la réduire en marmelade, mêlez cette marmelade avec le ſucre pour les délayer enſemble, en verſant le ſucre pluſieurs fois, ſur un très petit feu, ſans qu'elle bouille ni même qu'elle frémiſſe; dreſſez dans les pots, jetez par-deſſus un peu de ſucre fin quand elle ſera froide.

Marmelade d'abricots ſans façon.

Coupez le plus mince que vous pourrez ſix livres d'abricots point trop mûrs, & les jetez à meſure dans un chauderon bien propre, caſſez les noyaux, ôtez-en la peau & les coupez très fins pour les mettre avec les abricots, pilez quatre livres & demie de ſucre que vous mêlerez avec les abricots, placez votre chauderon ſur un feu clair, & remuez toujours avec une écumoire, de crainte que la marmelade ne s'attache au fond; lorſque les abricots ſont avancés dans leur cuiſſon, vous deſcendez de tems en tems le chauderon pour écraſer les morceaux d'abricots qui ne ſont point encore en marmelade; faites-la cuire juſqu'à ce qu'elle ſe colle

dans vos doigts ſans trop de réſiſtance, en prenant de cette marmelade dans les doigts & les appuyant l'un contre l'autre, vous la mettrez enſuite dans les pots. Cette façon, quoique ſimple & très bonne.

Marmelade de prunes.

Otez les noyaux des prunes que vous voulez employer, prenez en la quantité que vous jugerez à propos, faites-les bouillir avec un peu d'eau, quand elles tomberont en marmelade, paſſez-les dans un tamis, & remettez ſur le feu ce que vous aurez paſſé, & le faites bouillir juſqu'à ce que cette marmelade ſoit prête de s'attacher à la poële; enſuite vous la peſe & mettrez autant de ſucre peſant que vous aurez de marmelade, placez le ſucre ſur le feu avec un bon demi-ſetier d'eau, faites le bouillir & bien écumer. Vous connoîtrez quand il ſera cuit, en trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, enſuite dans le ſucre, & après dans la même eau, ſi le ſucre qui reſte à vos doigts caſſe net, alors vous y mettez votre marmelade pour la délayer avec le ſucre en les remuant enſemble ſur le feu ſeulement, juſqu'à ce qu'elle frémiſſe, mettez-la dans les pots lorſqu'elle ſera froide, jetez un peu de ſucre fin deſſus.

Marmelade de poires.

Faites cuire dans l'eau, juſqu'à ce qu'elles ſoient tendres deſſous les doigts, la quantité de poires de rouſſelet que vous jugerez à propos, ôtez-en la peau & n'en prenez que la

chair, que vous passez dans un tamis, placez-la sur le feu & la remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit près de s'attacher à la poële; ensuite vous la pesez & ajoutez autant de sucre dans une poële, avec un demi setier d'eau, faites bouillir & écumer, continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, & la secouant, il s'enleve de longues étincelles, qui se tiennent ensemble, posez-y la marmelade pour la délayer avec le sucre sur le feu; quand elle commencera à frémir, vous la mettrez dans les pots, & quand elle sera froide, vous jetterez pardessus un peu de sucre fin.

Marmelade de pêches.

Pelez des pêches, qu'elles ne soient pas trop mûres; après avoir ôté le noyaux, vous les coupez en petits morceaux, ensuite vous ferez cette marmelade de la même maniere que les abricots sans façon, que vous trouverez ci-devant.

Marmelade d'épine-vinette.

Faites cuire une livre & demie de sucre, de la même façon que pour la marmelade de poires, ensuite vous y mettrez de l'épine-vinette préparée comme il suit: ayez une livre d'épine-vinette tout égrainée, que vous placerez dans une casserole avec un verre d'eau & la faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade, passez-la au tamis, & la pressez fort jusqu'à ce qu'il ne reste que les peaux dans le tamis, remettez sur le feu ce qui a
passé

paſſé au travers d'un tamis pour le faire bouillir en tournant toujours, juſqu'à ce que la marmelade ſoit prête de s'attacher à la poële; enſuite vous la mêlez avec le ſucre pour les remuer enſemble, juſqu'à ce qu'elle ſoit prête à bouillir, & la mettrez après dans les pots.

Marmelade de verjus à la bourgeoiſe.

Prenez la quantité de verjus que vous jugerez à propos, qui ne ſoit pas tout-à-fait mûr, ôtez-en la grappe & le placez dans de l'eau qui eſt ſur le point de bouillir; lorſque le verjus commence à pâlir & qu'il a monté ſur l'eau, jetez-y un peu d'eau fraîche & le deſcendez du feu, couvrez juſqu'à-ce qu'il ſoit redevenu verd; & au cas qu'il ne vous paroîtroit point aſſez verd, vous le laiſſez dans la même eau que vous faites chauffer, juſqu'à ce qu'il le redevienne ſuffiſamment; après vous l'égouttez & le paſſez au travers d'un tamis, en le preſſant à force avec une cuiller de bois, peſez cette marmelade pour la cuire dans une poële avec autant peſant de ſucre fin; faites-les bouillir enſemble juſqu'à ce que trempant un doigt dans la marmelade, & l'appuyant contre un autre, les deux doigts ſe collent enſemble, ſans cependant beaucoup de réſiſtance, vous la mettrez dans les pots après qu'elle ſera un peu refroidie.

Marmelade de coings.

Prenez la quantité de coings que vous jugerez à propos, faites-les cuire dans l'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres, retirez-les à l'eau froide, juſqu'à ce qu'ils ſoient tout-à-fait

froids, que vous les coupez en quatre pour en ôter les cœurs & les peaux, écrasez-les & les passez dans un tamis ; placez ce que vous avez passé sur le feu, & le tournez toujours jusqu'à ce que la marmelade soit épaisse, pesez-la & préparez autant pesant de sucre que vous avez de marmelade, faites-le cuire de la même façon que pour la marmelade de poires que vous trouverez ci-devant, ensuite vous versez le sucre avec la marmelade, pour les délayer ensemble sur le feu, & la retirerez quand elle commencera à frémir, pour la mettre dans les pots.

Marmelade de pommes.

Faites bouillir des pommes de reinette entieres dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts, retirez-les à l'eau fraîche pour leur ôter la peau, prenez-en la chair que vous passez au travers du tamis, en la pressant fort, posez ce que vous avez passé dans une poële pour le dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'il soit bien épais ; faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que de marmelade, mêlez-les ensemble en les remuant avec une spatule ou une cuiller de bois, remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en remuant toujours ; lorsqu'elle commencera à bouillir, vous l'ôtez, & la placez dans les pots, quand elle est un peu refroidie ; ne les couvrez que lorsqu'ils sont tout à fait froids. Vous trouverez la cuisson de sucre à la grande plume, à la marmelade de verjus, ci-après.

Marmelade de verjus.

Mettez dans une eau ſur le point de bouillir, quatre livres de verjus preſque mûr, dont vous aurez ôté la grappe; lorſqu'ils ſeront prêts à bouillir, vous les ôtez du feu, & les couvrez pour les faire reverdir, laiſſez dans la même eau juſqu'à ce qu'elle ſoit froide, retirez-les pour les paſſer au tamis, & en tirer le plus de marmelade que vous pourrez, en les preſſant fort avec une cuiller; placez cette marmelade dans une poële pour la deſſécher ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe; ſur une livre, vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume, mêlez-y la marmelade pour la bien délayer avec le ſucre, remettez ſur le feu ſeulement pour faire chauffer, en la remuant toujours, juſqu'à ce qu'elle ſoit près de bouillir, alors vous l'arrangerez dans les pots.

Sucre à la grande plume: après l'avoir fait clarifier, comme il eſt dit ci-devant, vous le faites bouillir juſqu'à ce que trempant l'écumoire dans le ſucre, & la ſecouant d'un revers de main, il s'éleve en l'air de groſſes boules, & de longues étincelles qui ſe tiennent enſemble, vous ôtez promptement le ſucre du feu, alors il eſt à la grande plume.

Confiture de marmelade d'abricots.

Pelez les abricots, ſi vous le jugez à propos, ôtez les noyaux; pour une livre de fruit, il faut trois quarterons de ſucre que vous clarifierez, comme il eſt expliqué ci-devant; enſuite faites-les cuire au gros boulet, que vous

connoîtrez en trempant votre écumoire dans le ſucre, & en la retirant ſoufflez deſſus, vous verrez voler votre ſucre, cela marque qu'il eſt à ſon point de cuiſſon, alors vous y jetterez vos abricots, & vous les ferez bouillir en remuant toujours avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce que la marmelade ſoit collante dans vos doigts, c'eſt une marque que vous pouvez la mettre tout de ſuite dans les pots.

Confiture de ceriſes.

Prenez des ceriſes la quantité que vous en voulez confire, ôtez-en les queues & les noyaux; quant au ſurplus, reglez-vous ſur la façon des abricots, tant pour la cuiſſon que pour la doſe du ſucre.

Confiture de gelée de groſeilles.

Vous clarifierez votre ſucre, comme il eſt expliqué ci-devant : il faut une livre de ſucre pour une livre de fruit; vous ferez cuire votre ſucre au caſé, que vous connoitrez en mouillant votre doigt dans un gobelet plein d'eau, que vous aurez ſoin de tenir de la main gauche, vous tremperez ce doigt dans votre ſucre, vous le remettrez ſur le champ dans le gobelet; & ſi votre ſucre ſéche dans l'eau & qu'il caſſe dans vos doigts en le preſſant, c'eſt une marque qu'il eſt tems de poſer le fruit dans votre poële; faites-lui faire deux bouillons couverts, retirez enſuite votre confiture de deſſus le feu, paſſez-la dans un tamis & la mettez tout de ſuite dans les pots.

Quand elle ſera froide, vous couvrirez vos

pots, vous tremperez votre premier papier dans de l'eau-de-vie, pour que la confiture se conserve mieux, *c'est ce que vous* observerez à toutes sortes de confitures, & ne jamais couvrir les pots que quand les confitures sont froides.

Confiture de gelée de pommes.

Elle se fait de même que celle de groseilles, à la différence qu'il faut tirer le jus de la pomme en la faisant bouillir dans un peu d'eau, & vous la passerez après dans un linge blanc, pressez-la un peu; vous vous servirez de ce jus pour mettre dans votre sucre, la cuisson est de même que celle des groseilles: vous connoîtrez quand elle sera cuite, en trempant votre écumoire dans votre poële, & si en la retirant & la tenant un peu penchée, votre gelée tombe en perle, cela marque qu'elle est assez cuite, vous la mettrez tout de suite dans les pots.

Confiture de verjus.

Vous ôterez tous les pepins de votre verjus; il faut pour une livre de verjus une livre de sucre; prenez une partie de verjus, que vous placerez dans la poële, & une partie de sucre dessus, qui doit être en poudre; vous arrangerez ainsi votre verjus & votre sucre par lit jusqu'à définition, alors vous poserez votre verjus sur un petit feu, pour le faire bouillir doucement, jusqu'à ce qu'il devienne bien verd; c'est à quoi vous connoîtrez qu'il

eſt dans ſa parfaite cuiſſon, & mettrez tout de ſuite dans les pots.

Confiture de verjus entiers.

Pour une livre de fruit il faut une livre de ſucre en poudre; placez le tout dans une poële, faites-lui faire trois ou quatre bouillons couverts, & ſi votre verjus n'eſt pas bien verd, il faut le laiſſer cuire à petit bouillon, juſqu'à ce qu'il ſoit bien verd, alors mettez-le tout de ſuite dans les pots.

Confiture de gelée de groſeilles à la bourgeoiſe.

Il faut clarifier votre ſucre comme il eſt expliqué ci-devant; vous prendrez les groſeilles, vous les placerez dans la poële, & les ferez fondre, en leur laiſſant faire un bouillon ou deux, vous les coulerez enſuite pour égoutter ſur un tamis, vous meſurerez votre jus de groſeilles, & vous verſerez autant de pintes de ſucre clarifié dans une autre poële bien propre que vous ferez cuire au café; vous connoîtrez ſa cuiſſon par le moyen d'un gobelet plein d'eau, que vous tiendrez de votre main gauche, vous mouillerez les doigts ſupérieurs de votre main droite, vous les tremperez vîte dans votre ſucre, & enſuite dans le gobelet, & ſi le ſucre qui tenoit à vos doigts ſéche & eſt caſſant, vous y jetterez votre jus de groſeilles, & ferez faire deux bouillons couverts, & l'écumerez bien, & mettrez enſuite votre gelée dans vos pots.

Confiture de gelée de muscat & verjus.

La gelée de muscat & de verjus se fait de la même façon que celle de groseilles à la bourgeoise, qui est précédente à celle-ci, vous n'avez qu'à vous y conformer.

Ratafiat de raisin muscat.

Prenez du raisin muscat très-mûr, posez-le dans une terrine pour l'écraser, & en tirer le plus de jus que vous pourrez, passez-le au tamis, mesurez ce jus pour verser avec autant d'eau de-vie ; il faut un quarteron de sucre par pinte, suivant la quantité que vous en avez, vous y ajouterez à proportion un peu de macis, de la cannelle, & clous de girofle, mêlez le tout ensemble dans une cruche bien bouchée, pour le faire infuser cinq ou six jours, en le remuant tous les jours ; ensuite vous le passerez à la chausse : lorsqu'il sera clair, vous le mettrez dans des bouteilles bien bouchées.

Confiture d'abricots verds & amandes vertes.

Après que vous aurez ôté le duvet des abricots ou des amandes, comme il est marqué ci-devant, pour les compotes d'abricots verds, faites-les cuire dans de l'eau de la même façon, jusqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle elle entre facilement & que l'abricot tombe de lui-même.

Vous clarifiez ensuite du sucre, & mettez livre de sucre pour livre de fruit, vous faites bouillir votre sucre pendant quatre ou cinq jours de suite, soir & matin, sans votre fruit, que vous laissez égoutter sur un tamis, vous

vous le remettrez dans une terrine, & vous jetterez votre sucre dessus ; il faut qu'il ne soit qu'un peu plus que tiede.

Quand vos abricots & vos amandes seront bien verds, votre confiture sera faite.

Confiture de prunes.

Prenez telles prunes que vous jugerez à propos, comme *de perdrigon*, *de reine-claude*, *de mirabelle ou d'autres sortes*, faites-les blanchir; quand elles seront bien molettes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire, dans de l'eau fraîche.

Vous clarifierez cinq livres de sucre pour un cent de prunes, vous les placerez dans un vase bien propre une à une, pour qu'elles ne s'écrasent pas, & vous y verserez votre sucre un peu plus que tiede, tous les jours soir & matin pendant quatre ou cinq jours, vous laisserez égoutter vos prunes sur un tamis, & vous ferez bouillir votre sucre que vous écumerez toutes les fois, & remettrez vos prunes dans votre vase & votre sucre par dessus, toujours un peu plus que tiede.

Il faut que votre reine claude soit verte, & les autres prunes de leur couleur.

A la fin, si vous voyez que votre sucre ne soit point assez en syrop à la derniere cuisson, vous le ferez assez cuire en y ajoutant deux verres d'eau pour le dégraisser, alors vous le jeterez sur vos prunes tout bouillant.

Confiture d'abricots entiers ou par moitiés.

Les confitures d'abricots entiers ou par

moitiés, se font de même que les confitures de prunes.

Confiture de poires de rousselet.

Les confitures de poires de rousselet se font comme les confitures de prunes.

Abricots à l'eau-de-vie.

Vous commencerez par confire vos abricots ainsi qu'il est expliqué pour les confitures de prunes, vous les placerez ensuite sur le feu avec leur syrop; quand ils bouilliront, vous y jetterez une pinte d'eau de vie pour en faire un bouillon, & vous les retirerez & les mettrez dans des bouteilles.

Il faut observer qu'il n'en faut qu'une pinte par cent, & quand vous verserez votre eau-de-vie dans vos abricots, il faut tirer votre poële de dessus le feu, parce que le feu y prendroit, alors il faudroit avoir un torchon blanc, le mouiller & en couvrir votre poële & le feu s'éteindra, mais il faut tâcher que cela n'arrive pas.

Ratafiat d'abricots.

Coupez par petits morceaux un quarteron d'abricots, cassez les noyaux pour en tirer les amandes que vous pelez & concassez; mettez-les dans une cruche avec les abricots, & deux pintes d'eau-de-vie, une demi-livre de sucre, un peu de cannelle, huit clous de girofle, très-peu de macis, bouchez bien la cruche, laissez infuser quinze jours ou trois semaines, ayez soin de remuer souvent la cruche, après vous le passerez à la chausse

pour le couler dans des bouteilles que vous porterez à la cave.

Poires de rousselet à l'eau-de-vie.

Elles se font de même que les abricots à l'eau-de-vie.

Prunes à l'eau-de-vie

Les prunes à l'eau-de-vie, de telles especes qu'elles soient, se font de même que les abricots à l'eau-de-vie, en observant la même cuisson.

Eaux de cerises, de groseilles, de fraises, de framboises, de mûres pour boire en été.

Prenez tel fruit que vous jugerez à propos pour faire votre eau rafraîchissante ; pour une livre de fruit il faut une pinte d'eau, vous écraserez votre fruit & le délayerez avec l'eau, passez-le dans un linge blanc, & y ajoutez ensuite un peu de sucre, vous le passerez après à la chausse ; pour que votre eau soit bien claire, vous la tiendrez au frais jusqu'au moment que vous la servirez.

Si vous voulez en faire des glaces, vous y mettrez un peu plus de sucre, & verserez votre eau dans des moules de fer blanc & la ferez prendre avec de la glace & du sel, ou du salpêtre.

Quand elles commenceront à se glacer, vous aurez soin de les remuer de tems en tems, avec une cuiller jusqu'à ce qu'elles soient prises, parce que les bords seroient trop durs & le milieu ne le seroit pas assez ; quand elles sont congelées comme il faut,

vous les dressez dans des petits gobelets ; il faut les prendre dans le moment.

Ratafiat de cerises.

Prenez de bonnes cerises bien mûres, ôtez-en les queues & les noyaux, mettez-les avec un peu de framboises, écrasez le tout ensemble ; jetez-les ensuite dans une cruche bien propre, laissez-les-y quatre ou cinq jours ; vous aurez soin de remuer le marc tous les jours deux ou trois fois, pour lui faire prendre du goût & une belle couleur, alors vous presserez bien le marc pour en tirer tout le jus ; *il faut ensuite mesurer* le jus, & sur trois pintes de jus y mettre deux pintes d'eau-de-vie ; pour les cinq pintes de ratafiat, il faut concasser trois poignées de noyaux des mêmes cerises, un quarteron de sucre par pinte.

Mettez le tout infuser dans la même cruche, avec une poignée de coriandre, un peu de canneile, il faut le remuer tous les jours pendant sept ou huit jours, après quoi vous le passerez à la chausse bien clair, & vous le coulerez dans des bouteilles bien bouchées, & le mettrez ensuite à la cave.

Ratafiat de fruits rouges.

Prenez deux livres de cerises dont vous ôterez les queues & les noyaux, une livre de groseilles, une livre de guignes noires, une livre de framboises, une livre de mûres que vous ajoutez après, si vous ne les avez point dans le même tems, , écrasez tous ces fruits ensemble pour les déposer dans une cruche

avec leur jus & les noyaux de la moitié des cerises que vous aurez pilés ; laissez cuver le tout ensemble pendant trois jours, & ensuite vous passerez le jus dans un tamis, pour le remettre dans la cruche, avec autant d'eau-de-vie que vous avez de fruit, un quarteron de sucre par pinte de ratafiat, un bâton de cannelle ; laissez infuser pendant deux mois, ensuite vous tirerez le ratafiat au clair, pour le mettre dans des bouteilles.

Vin de cerises.

Pour faire cinq pintes de vin de cerises, prenez quinze livres de ce fruit, avec deux livres de groseilles, que vous écrasez bien ensemble, pilez les deux tiers des noyaux que vous mêlez ensemble ; jetez le tout dans un baril, avec un quarteron de sucre par pinte de jus ; il faut que le baril soit plein, & vous ne le couvrez qu'avec un feuille de vigne & du sable dessus, jusqu'à ce qu'il ne bouille plus, ce qui durera pendant près de trois semaines ; il faut avoir soin de tenir toujours le baril plein, en y versant à mesure du jus de cerises ; ensuite quand il ne fermentera plus, vous le boucherez avec un bondon, & deux mois après vous le tirerez au clair, pour le mettre dans des bouteilles.

Recette pour faire la bonne liqueur nommée vespetre, approuvée des médecins du Roi à Montpellier.

Prenez une bouteille de gros verre ou de grès, qui tienne un peu plus de deux pintes de Paris, versez-y deux pintes de bonne eau-

de-vie, ajoutez-y les graines qui suivent, après que vous les aurez concassées grossiérement dans un mortier : savoir, deux gros de graine d'angélique, une once de graine de coriandre, une bonne pincée de fenouil, autant d'anis, le jus de deux citrons avec les zestes des écorces, une livre de sucre, laissez infuser le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours, ayez soin de remuer de tems en tems la bouteille pour faire fondre le sucre, ensuite vous passez la liqueur pour la rendre plus claire par le coton ou par le papier gris, & la mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

Propriétés du vespetre.

Il est bon pour les douleurs d'estomac, indigestion & vomissement, colique, obstruction, point de côté & de mammelle, maux de reins, difficulté d'uriner, gravelle, oppression de rate & de dégoût, tournoiement de cerveau, rhumatisme, courte haleine; fait mourir les vers des petits enfans en leur en faisant prendre une cuillerée pendant quatre ou cinq matinées, preserve du mauvais air en en prenant une cuillerée avant que de sortir, & s'en frotter le nez & les tempes; cette liqueur satisfait tous ceux qui en ont usé dans le besoin. Un homme d'honneur & de probité, assure qu'étant incommodé d'un flux hépatique qui lui causoit une affliction continuelle, l'usage de cette liqueur le lui fit passer & le guérit.

Ratafiat de noyaux & de graines.

Pour faire le ratafiat de noyaux, il faut prendre une livre d'amandes d'abricots, en choisir les plus beaux & les meilleurs, l'on peut se servir des autres, faute des premiers. Vous les mettez infuser dans deux pintes d'eau-de vie & une peinte d'eau, une livre de sucre, une poignée de coriandre, un peu de cannelle pendant huit jours, vous le passerez ensuite à la chausse & qu'il soit bien clair, & le placez après dans des bouteilles; *tous les ratafiats de* graines & autres noyaux se font de même.

Ratafiat de fleurs d'orange.

Prenez une livre de fleurs d'orange épluchées, avec deux pintes d'eau-de-vie, une pinte d'eau, une livre de sucre, mettez-les infuser vingt-quatre heures, & ensuite passez-le à la chausse comme les autres.

Autre ratafiat de fleurs d'orange.

Jetez dans une cruche bien bouchée, trois quarterons de fleurs d'orange, trois chopines d'eau, deux pintes d'eau-de vie, une livre & demie de sucre; mettez cette cruche dans un chauderon plein d'eau que vous faites bouillir sur le feu pendant dix heures, ensuite vous l'ôtez du feu & la laissez refroidir dans la cruche avant que de la passer au clair.

Ratafiat de coings.

Prenez de bons coings, que vous pilerez après en avoir ôté les pepins & la pelure,

pressez-les bien dans un torchon neuf, mesurez le jus que vous en tirerez; il faut deux pintes d'eau de-vie sur trois pintes de jus & un quarteron de sucre par pinte, de la canelle, de la coriandre, gingembre & macis, le tout modérément, vous ferez infuser le tout ensemble pendant dix ou douze jours, bouchez bien la cruche où vous avez versé votre ratafiat, pour qu'il ne prenne point l'évent; il faut ensuite le passer à la chausse, jusqu'à ce qu'il en sorte bien clair, & le mettre dans des bouteilles bien propres.

Quand il sera bien bouché, vous le mettrez à la cave: plus il sera vieux, meilleur il sera.

Ratafiat de fleurs d'orange.

Placez une livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & soufflant au travers des trous, il en sorte de grosses étincelles de sucre, ôtez-le du feu, jetez-y une demi-livre de feuilles de fleurs d'orange: laissez-leur faire deux ou trois bouillons avec le sucre, ôtez-les du feu & les couvrez bien, après qu'elles auront été dans le sucre cinq ou six heures, vous les remettrez sur un petit feu avec une pinte d'eau-de-vie, sans trop chauffer, seulement le tems qu'il faut pour que le sucre soit bien mêlé avec l'eau-de-vie; après vous passez votre ratafiat dans une serviette & le coulez dans des bouteilles, vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous en voulez.

Pour garder les fleurs d'orange qui ont servi à votre ratafiat, après qu'elles sont bien pressées, vous prenez une demi-livre de sucre que vous fondez dans une poële avec un peu d'eau, faites bouillir & écumer jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau, puis dans le sucre, & les retrempant dans l'eau fraîche, que le sucre qui tient à vos doigts se casse net ; alors vous y mettrez les fleurs d orange & lui ferez faire un petit bouillon, ôtez-les du feu & les remuez toujours jusqu'à ce que le sucre devienne en poudre, & les posez après sur un tamis, ayez soin de placer quelque chose dessous pour ne pas perdre le sucre qui passe au travers; ces fleurs d'orange se conservent dans un endroit sec; elles vous servent pour des crêmes & pour tout ce qui a besoin de fleurs d'orange hachées.

Ratafiat d'anis.

Pour deux pintes de ratafiat d'anis, placez une livre de sucre dans une poële avec un demi-setier d'eau, faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien écumé & clair, ensuite vous faites bouillir un demi-setier d'eau ; ajoutez-y trois onces d'anis, ôtez le du feu sans qu'il bouille, laissez-le infuser un quart-d'heure & le jetez dans le sucre avec trois chopines d'eau-de-vie, remuez le tout ensemble avant que de le verser dans une cruche, bouchez bien la cruche & l'exposez au soleil; laissez infuser le ratafiat pendant trois semaines, avant que

de le couler dans les bouteilles, vous le pafferez dans une ferviette ou une chauffe, fi vous en avez une.

Ratafiat de geniévre.

Pour trois pintes de ratafiat de geniévre, mettez dans une cruche deux pintes d'eau-de-vie avec une bonne poignée de geniévre, une livre & demie de fucre que vous faites bouillir auparavant avec une chopine d'eau, jufqu'à ce qu'il foit bien écumé & clair, fermez bien la cruche & la tenez dans un endroit chaud environ cinq femaines, avant que le paffer à la chauffe ou dans une ferviette; quand il eft bien clair, vous le verfez dans des bouteilles que vous avez foin de bien boucher. Ce ratafiat eft ftomacal & bon quand il eft gardé longtems.

Ratafiat de bigarades & de citrons.

Prenez huit bigarades ou huit citrons, enlevez légérement la fuperficie de leurs écorces fans anticiper fur le blanc, coupez cette pelure en petits zeftes, & les jetez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie, & les faites infufer enfemble trois femaines, enfuite vous mettez une livre de fucre dans une poële avec un demi-fetier d'eau; faites-les bouillir enfemble & bien écumer, verfez-les dans la cruche avec de de l'eau-de-vie, & les laiffez encore infufer douze ou quinze jours, après vous le pafferez, puis vous le coulerez dans des bouteilles: la bonté de ce ratafiat eft d'être gardé plufieurs années.

Ratafiat de noix.

Lorſque les noix ſont formées, vous en prenez une douzaine entieres, fendez-les par la moitié & les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie, bouchez bien la cruche & la tenez dans un endroit frais pendant ſix ſemaines; il faut avoir attention de remuer de tems en tems la cruche, enſuite vous mettez une livre de ſucre dans une poële avec un demi-ſetier d'eau, faites bouillir & écumer; après que vous aurez paſſé l'eau-de-vie dans une ſerviette, vous y ajoutez le ſucre avec un petit morceau de cannelle & une pincée de coriandre; laiſſez encore infuſer environ un mois & vous le tirerez au clair pour le verſer dans des bouteilles.

Toutes ſortes de ſyrops pour l'hiver, comme fraiſes, groſeilles, framboiſes & mûres.

Prenez deux livres de ſucre pour une livre de fruit, vous ferez d'abord cuire votre ſucre au caſé, comme il eſt expliqué pour la gelée de groſeilles, ci devant, & enſuite vous y jetez une livre de fruit, & d'abord qu'il aura fait un bouillon court, vous le retirerez du feu & le mettrez égoutter ſur un tamis; quand il ſera froid, verſez-le dans des bouteilles, bouchez-les ſeulement avec du papier, vous en ferez de l'eau pour boire ou pour glacer.

Syrop violat.

Sur un quarteron de violettes épluchées

que vous placerez dans une terrine, verſez deſſus un demi-ſetier d'eau bouillante, poſez quelque choſe de propre ſur les violettes pour les tenir enfoncées dans l'eau, couvrez-les & les conſervez ſur de la cendre chaude pendant deux heures, enſuite vous paſſez les violettes au travers d'un linge, que vous preſſez fort pour faire ſortir l'eau; cette quantité de violettes doit vous rendre plus d'une pinte: ſi vous en avez une pinte, vous fondrez deux livres & demie de ſucre dans une poële avec un demi-ſetier d'eau; faites-le bouillir & écumer juſqu'à ce que trempant les doigts dans l'eau & les plongeant dans le ſucre, vous les retrempez dans l'eau, que le ſucre qui tient à vos doigts ſe caſſe net; alors vous y verſez votre eau de violettes. Ayez grand ſoin que votre ſyrop ne bouille pas; quand ils ſeront bien incorporés enſemble, dépoſez le ſyrop dans une terrine, couvrez la terrine, entretenez-la ſur des cendres chaudes pendant trois jours, ayant ſoin que la chaleur en ſoit autant égale que vous pourrez, ſans être par trop forte: vous connoîtrez que le ſyrop ſera fait, en mettant deux doigts dedans, & les retirant l'un contre l'autre, s'il ſe forme un fil qui ne ſe rompe pas, vous le coulerez dans les bouteilles.

Syrop de ceriſes.

Prenez deux livres de belles ceriſes bien mûres & bien ſaines, ôtez les queues & les noyaux, & les placez ſur le feu avec un

grand verre d'eau, faites-les bouillir huit ou dix bouillons & les paſſez au tamis, fondez deux livres de ſucre avec un verre d'eau, faites-le bouillir & bien écumer, juſqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la ſecouant ſur le ſucre, & ſoufflant après au travers des trous, il en ſorte des étincelles de ſucre : vous y verſerez tout de ſuite le jus de ceriſes, laiſſez-les bouillir enſemble, juſqu'à ce qu'elles ayent pris la conſiſtance d'un ſyrop fort.

Syrop d'abricots.

Suivant le tems que vous voulez garder les ſyrops, il faut mettre plus ou moins de ſucre. Pour un ſyrop d'abricots que vous voulez conſerver d'une ſaiſon à l'autre, il faut deux livres de ſucre pour une livre de fruits, à cet effet, prenez une livre d'abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux, après avoir pelé l'amande, vous la diviſez autant qu'il vous plaît, coupez auſſi les abricots en petits morceaux ; mettez deux livres de ſucre dans une poële avec un verre d'eau & le faites cuire comme le précédent ſyrop de ceriſes, placez-y les abricots avec les noyaux, faites-les cuire enſemble à moyen feu, juſqu'à ce que prenant du ſyrop avec un doigt que vous touchez contre un autre, il ſe forme un fil en les couvrant qui ſe ſoutienne un peu ſans ſe rompre; alors vous le paſſez dans un tamis. Vous pouvez encore faire votre ſyrop de la maniere ſuivante : après avoir coupé les abricots & les noyaux comme il a été dit, poſez-les ſur le

feu avec un verre d'eau, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade, passez-les dans un tamis pour en avoir tout le jus en l'exprimant fort; laissez-le reposer & le coulez avec une serviette; vous versez ensuite ce jus dans le sucre, pour les faire cuire jusqu'à la consistance d'un syrop fort, en faisant le même essai qu'à la façon précédente.

Syrop de mûres.

Prenez deux cent de belles mûres bien noires, placez-les sur le feu avec un grand verre d'eau, faites-leur faire cinq ou six bouillons jusqu'à ce qu'elles aient rendu tout leur jus & les passez dans un tamis, laissez-le reposer & le repassez une seconde fois dans un tamis plus serré, prenez deux livres de sucre que vous mettez sur le feu avec un demi-setier d'eau, faites-le bouillir & écumer, continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau & les plongeant dans le sucre, vous les retrampez dans l'eau fraîche, si le sucre qui vous reste dans les doigt se casse net, mettez-y votre eau de mûres, alors faites chauffer jusqu'à ce qu'elle soit incorporée avec le sucre; ayez attention qu'elle ne bouille point, vous le verserez après dans une terrine bien couverte, pour le déposer sur la cendre chaude pendant trois jours, & l'entretiendrez d'une chaleur égale le plus que vous pourrez, sans être brûlant; vous connoîtrez qu'il est à son point, lorsqu'en prenant du syrop avec un doigt & l'appuyant contre l'autre, & les ouvrant tous

les deux, il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément; vous le coulerez dans des bouteilles, & ne les boucherez que quand il sera absolument froid.

Syrop de verjus.

Prenez deux livres de cassonade que vous fondez sur le feu avec un demi-setier d'eau, faites bouillir & écumer jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans la cassonade la secouant dessus, vous souffiez au travers des trous, il en doit sortir du sucre qui s'envole comme des étincelles, mettez-y du verjus préparé de cette façon : ayez deux livres de verjus bien verd & gros, ôtez-en les grappes & les pilez, exprimez-en le jus en le passant dans un tamis serré, laissez-le reposer & le tirez au clair, versez-le dans la cassonade pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils soient réduits en syrop fort, ce que vous connoîtrez quand il se formera un fil entre vos doigts comme le précédent.

Syrop de coings.

Ayez une douzaine de coings très-mûrs, ôtez-en les cœurs & les peaux, pilez la chair & la mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras, par ce moyen vous en tirerez tout le suc : laissez-le reposer, & le tirez au clair; sur un demi-setier, vous prendrez une livre de cassonade que vous ferez cuire de même que celle de syrop de verjus; quand votre cassonade aura son degré de cuisson, vous y verserez le jus de coings que

vous ferez bouillir ensemble jusqu'à ce que le syrop ait la même consistance que le précédent.

Syrop de guimauve.

Fondez une livre de cassonade de la même façon que celle pour le syrop de verjus, ensuite vous y verserez une eau de guimauve faite comme il suit : cuisez dans une chopine d'eau trois quarterons de racines de guimauve haché, après l'avoir ratissée & lavée, laissez-la bouillir jusqu'à ce que l'eau se colle après les doigts, ensuite vous la mettrez dans un torchon pour la tordre à force de bras; laissez-la reposer & la tirez au clair, prenez-en le plus limpide pour le mêler dans la cassonade, & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils aient la consistance d'un syrop fort, comme les précédens.

Syrop de pommes.

Ayez un quarteron de pommes de reinette bien saines, coupez-les en tranches le plus mince que vous pourrez, & les faites cuire avec un demi-setier d'eau; quand elles sont en marmelade, vous les mettez dans un torchon pour les tordre fort & en exprimer tout le suc, laissez-le reposer & le tirez au clair; sur un demi-setier, vous ferez cuire une livre de sucre de même que celui pour le syrop de cerises; quand il sera à son point de cuisson, versez-y votre jus de pommes & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce que prenant du syrop avec un doigt, l'appuyant contre l'autre, & les ouvrant tous les deux,

il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément.

Syrop de citron.

Le syrop de citron ne se fait ordinairement que lorsqu'on veut s'en servir : pour cet effet, vous mettez une demi-livre de sucre dans une poële avec un petit verre d'eau ; faites-le bouillir & écumer, continuez jusqu'à ce que prenant du sucre avec un doigt & l'appuyant contre l'autre, vous les ouvrez tous les deux, il se forme un fil qui se rompe & forme une goutte sur le doigt, alors vous exprimez le jus d'un petit citron, laissez-lui faire encore quelques bouillons, & vous en servez.

Syrop de capillaire.

Ayez une once de feuilles de capillaire, jetez-les dans une chopine d'eau bouillante & les retirez dans le moment pour les mettre infuser au moins douze heures sur la cendre chaude, & les passez dans un tamis, ensuite vous les placerez dans un sucre préparé de cette façon : fondez une livre de sucre dans une poële avec un bon verre d'eau, faites-le bouillir & écumer, continuez jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, & ensuite dans le sucre, & les retrempez promptement à l'eau fraîche, que le sucre qui reste à vos doigts se casse net, versez-y votre eau de capillaire sans les laisser bouillir ; vous les ôterez aussi-tôt qu'ils seront mêlés ensemble, pour les poser dans une terrine, que vous couvrez & posez sur de

de la cendre chaude, que vous entretiendrez d'une chaleur égale, ſans être brûlante, pendant trois jours; vous connoîtrez que le ſyrop ſera fait, lorſqu'en prenant de ce ſyrop avec un doigt, & l'appuyant contre l'autre, les ouvrant tous les deux, il ſe formera un fil qui ne ſe rompe pas aiſément, vous le coulerez dans les bouteilles, & ne les boucherez que lorſqu'elles ſeront tout à-fait froides.

Syrop d'orgeat.

Suivant la quantité que vous voulez faire de ſyrop ; vous vous réglerez ſur la doſe qui va être marquée : ſur une demi-livre d'amandes douces, vous y mêlerez deux onces de graines des quatre ſemences froides, & une demi-once d'amandes ameres ; jetez les amandes dans de l'eau bouillante & les retirez du feu, vous les ôterez quand la peau s'enlevera facilement, & à meſure que vous les dépouillez, jetez-les dans l'eau fraîche, faites-les égoutter pour les mettre dans un mortier avec les ſemences froides, pilez le tout enſemble juſqu'à ce qu'elles ſoient très-fines, & pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, vous y verſerez de tems en tems une demi-cuillerée d'eau; enſuite vous les délayez dans un bon demi-ſetier d'eau tiede, poſez-les ſur la cendre chaude pour les faire infuſer pendant trois heures, paſſez-les dans une ſerviette ouvrée, en les bourrant avec une cuiller de bois, pour faire ſortir toute l'expreſſion des amandes; enſuite vous prenez

une livre de ſucre, que vous faites cuire comme celui du ſyrop de capillaire, & le finiſſez de la même façon ſur de la cendre chaude.

Syrop de coquelicot.

Le coquelicot eſt une fleur qui vient dans les bleds, dont on fait un ſyrop qui eſt bon pour le rhume : prenez-en une demi-livre que vous mettrez dans une terrine, & verſez deſſus une chopine d'eau bouillante ; laiſſez-le infuſer pendant vingt-quatre heures ſur de la cendre chaude ; enſuite vous ferez cuire deux bouillons, & le paſſerez dans un tamis en le preſſant fort pour en faire ſortir tout le ſuc, mettez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau ; faites-le bouillir & bien écumer, jetez-y après votre eau de coquelicot, & les faites bouillir enſemble juſqu'à conſiſtance d'un ſyrop, vous la connoîtrez en prenant avec le doigt & l'appuyant contre l'autre, s'il ſe forme un fil qui ne ſe rompe pas aiſément. Le ſyrop de fleurs de pêches ſe fait de même.

Syrop de choux rouges pour fortifier la poitrine.

Coupez & lavez un gros choux rouge, mettez-le dans une marmite avec de l'eau, pour le faire cuire trois ou quatre heures, & qu'il ne reſte tout au plus qu'une chopine d'eau, paſſez le choux dans un tamis en le preſſant fort pour en faire ſortir tout le ſuc, laiſſez-le repoſer & le tirez au clair, prenez une livre de miel de Narbonne, que vous placez dans une poële avec un verre d'eau,

faites-le bouillir en l'écumant souvent; lorsque le miel sera bien clair, versez-y votre eau de chou pour les faire bouillir ensemble jusqu'à la consistance du syrop précédent.

DES CONSERVES.

Conserve de violettes.

PRENEZ une feuille de papier blanc, que vous laissez en double, & la pliez tout autour pour lui faire un bord de la hauteur d'un bon pouce, comme si vous vouliez faire une caisse; ayez une livre de sucre que vous fondez dans une poële avec un verre d'eau; faites-le bouillir & écumer, continuez jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & la secouant d'un revers de main, il s'éleve en l'air de longues étincelles qui se tiennent ensemble; vous l'ôtez du feu, & quand il sera à demi froid, vous y jetterez des violettes préparées de cete façon: prenez deux onces de violettes épluchées, que vous pilez très-fin dans un petit mortier, délayez-les bien avec le sucre, en les remuant proprement avec une cuiller de bois ou une spatule sans les remettre au feu, & les versez tout de suite dans le moule de papier; quand elles seront presque froides, vous passerez le couteau par-dessus, en marquant des façons en quarré ou en long; & quand elles seront

absolument froides, vous n'aurez plus qu'à les rompre pour vous en servir.

Conserve de groseilles.

Prenez une livre de groseilles rouges, ôtez-en les grappes & les mettez sur le feu avec un verre d'eau, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur jus, passez-les dans un tamis en les pressant fort, & qu'il ne reste que les peaux dans le tamis : mettez tout ce que vous aurez passé sur le feu & le faites réduire jusqu'à ce qu'il forme une marmelade épaisse, fondez une livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau ; faites bouillir & écumer jusqu'à ce que trempant les doigts dans de l'eau, ensuite dans le sucre, & les remettant dans de l'eau, que le sucre qui reste dans vos doigts se casse net ; ôtez-le du feu, & y jetez votre marmelade de groseilles ; remuez-les ensemble jusqu'à ce que vous voyiez qu'il se forme une petite glace dessus ; dressez-la dans un moule de papier comme celle de violettes.

Conserve de framboises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles, & vous y jetterez des framboises préparées de cette façon : écrasez & passez au tamis une livre de framboises avec deux onces de groseilles rouges, le tout épluché, & versez ensuite ce qui a coulé du tamis dans une poële sur le feu, pour le faire dessécher ; vous les mettrez après dans le sucre & finirez votre conserve comme celle de groseilles.

Conserve de cerises.

Faites cuire une livre de sucre, de la même façon que pour la conserve de groseilles, prenez une livre de belles cerises, ôtez-en les queues & les noyaux, placez-les sur le feu pour leur faire rendre leur eau, ensuite vous les passez dans un tamis, en les pressant fort pour qu'il ne reste que les peaux dans le tamis ; mettez sur le feu tout ce que vous avez passé pour le dessécher : finissez votre conserve comme celle de groseilles.

Conserve de fleurs d'orange.

Fondez une livre de sucre dans une poële avec un grand verre d'eau ; faites bouillir & écumer jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & la secouant d'un revers de main, il s'envole des étincelles qui se tiennent l'une à l'autre ; ensuite vous l'ôtez du feu & y jetez des fleurs d'oranges préparées de cette façon : prenez quatre onces de feuilles de fleurs d'oranges bien blanches, coupez-les de quelques coups de couteau, & les mouillez avec le jus de la moitié du citron, placez-les dans le sucre & les remuez sans être sur le feu, jusqu'à ce que le sucre devienne blanc autour de la poële ; alórs vous les versez tout de suite dans le moule de papier comme les précédents.

Conserve d'abricots.

Fondez une livre de sucre de même que celui de la conserve de violettes ; quand il

eſt à ſon point, mettez-y un quarteron peſant de marmelade d'abricots faite de cette façon : prenez quinze ou dix-huit abricots, ſuivant leur groſſeur, qui ne ſoient pas tout-à-fait mûrs, ôtez-en les noyaux & les peaux, coupez-les par morceaux & les faites cuire avec un peu d'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient en marmelade bien deſſéchée & épaiſſe; mettez la dans le ſucre, & finiſſez la conſerve comme celle de groſeilles.

Conſerve de pêches.

Elle ſe fait de la même façon que celle d'abricots.

Conſerve de verjus.

Faites fondre une livre de ſucre comme celui de la conſerve de violettes ; quand il ſera à ſon point de cuiſſon, vous l'ôterez du feu, & le remuerez environ deux minutes, & enſuite vous y mettrez une marmelade de verjus faite ſelon la méthode que voici ; prenez une livre de verjus mûr, ôtez-en la grappe & le placez ſur le feu pour le faire cuire juſqu'à ce qu'il ſoit en marmelade, & le mettez dans un tamis pour le preſſer fort, afin qu'il ne reſte dans le tamis que les peaux & les pepins, remettez la marmelade ſur le feu pour la faire tellement deſſécher, qu'elle ſoit bien épaiſſe; vous la mettrez dans le ſucre, vous les remuez bien enſemble, & alors que le ſucre commence à blanchir ſur les bords de la poële, verſez-la tout de ſuite dans le moule, comme celle de violettes.

Conſerve de guimauve.

Coupez en très-petits morceaux environ une livre de guimauve après l'avoir ratiſſée & lavée, faites-la cuire dans un pot avec fort peu d'eau, tout le tems néceſſaire pour la réduire en marmelade, paſſez-la dans un tamis en la preſſant fort, remettez ſur le feu ce que vous avez exprimé, remuez toujours juſqu'à ce que ce ſuc ſoit devenu bien épais; fondez une livre de ſucre de même que celui de la conſerve de groſeilles, mettez-y la marmelade, & ne ceſſez de la retourner avec la ſpatule que quand le ſucre commence à blanchir ſur les bords de la poële; alors verſez-la dans le moule comme les précédentes.

Conſerve de raiſins.

Ordinairement, pour toutes ſortes de confitures de raiſins, l'on prend le muſcat, parce qu'il eſt le meilleur: prenez une livre & demie de raiſins, ôtez-en les grappes, mettez-les ſur le feu pour les faire crever; enſuite vous les paſſez, juſqu'à ce qu'il ne reſte plus que les peaux & les pepins dans le tamis, mettez tout ce que vous avez paſſé ſur le feu, & le faites tellement deſſécher que votre marmelade ſoit bien épaiſſe; faites cuire une livre de ſucre de même façon que celui de conſerve de groſeilles; quand il eſt à ſon point de cuiſſon, mêlez y la marmelade & la finiſſez de même maniere.

Conſerve d'oranges.

Mettez une demi livre ou trois quarterons de ſucre dans une poële avec un demi-verre

d'eau ; faites-le bouillir sans l'écumer, jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & soufflant au travers des trous, il en sorte de grandes étincelles de sucre, ôtez-le du feu ; quand il sera à moitié froid, vous tiendrez toute prête l'écorce d'une orange douce rapée très-fin, que vous jetterez dedans & la remuerez avec le sucre, jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir, alors vous verserez la conserve dans le moule. *Celles de citron & de bigarade* se font de même.

Conserve de café & de chocolat.

Fondez une livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre & soufflant au travers des trous, il en sorte de petites étincelles de sucre, ôtez-le du feu & le laissez un peu refroidir, mettez-y une once de café moulu & les remuez ensemble ; quand ils seront bien mêlés, vous verserez votre conserve dans le moule. *La conserve de chocolat* se fait de même, à la différence qu'il ne faut qu'une demi-once de chocolat rapé très-fin pour une livre de sucre.

Pâte d'amandes pour faire de l'orgeat.

Prenez une livre d'amandes douces, que vous émonderez, en les laissant un peu tremper dans l'eau chaude, vous ôterez la peau de dessus, & après vous les ferez bien piler, en y versant de tems en tems un peu d'eau, pour qu'elles ne tournent pas en huile.

Quand elles seront bien pilées, vous y mettrez une demi-livre de sucre aussi pilé,

vous formerez une pâte du tout pour vous ſervir quand vous jugerez à propos.

Cette pâte ſe garde ſix mois & près d'un an.

Quand vous voudrez vous en ſervir, vous en prendrez un morceau gros comme un œuf, que vous délayerez dans trois demi-ſetiers d'eau, que vous paſſerez dans une ſerviette.

Des gâteaux de fleurs d'oranges.

Faites un moule de papier avec une feuille de papier blanc que vous laiſſez en double, & la pliez tout autour, en faiſant un bord de la hauteur de deux doigts, comme ſi vous vouliez faire une caiſſe; vous donnerez à ces moules l'étendue des gâteaux de moyenne grandeur, fondez une livre de ſucre dans une poële avec un verre d'eau, faites bouillir & écumer, juſqu'à ce que trempant l'écumoire dans le ſucre, & ſoufflant au travers des trous, il s'envole de grandes étincelles qui ſe tiennent l'une à l'autre, mettez-y tout de ſuite un quarteron de feuilles de fleurs d'oranges & les faites bouillir, juſqu'à ce que le ſucre ſoit revenu au point où il étoit, quand vous avez mis les fleurs d'oranges, alors vous les retirez du feu & les remuez promptement avec une ſpatule, en frottant tout autour de la poële & au milieu, juſqu'à ce que vous voyiez que le ſucre commence à monter; vous y jetez promptement un peu de ſucre fin délayé avec du blanc d'œuf, pas plus clair qu'une crême double, que vous avez tout prêt; remuez promptement & verſez votre

gâteau dans le moule, tenez le cul de la poële sur le gâteau pendant qu'elle est chaude, parce que cela empêche qu'elle ne retombe. Les gâteaux de violettes se font de même, avec cette différence que pour un quarteron de violettes il ne faut que trois quarterons de sucre : les gâteaux de fleurs d'oranges grillées se font de même, à l'exception que vous faites griller les fleurs d'oranges avec un peu de sucre fin, avant que de les mettre dans l'autre sucre.

Biscuits ordinaires.

Suivant la grosseur & la quantité de biscuits que vous voulez faire, vous augmenterez ou diminuerez la dose ici marquée : prenez huit œufs, posez les dans une balance, & autant pesant de sucre de l'autre côté, pesez aussi de la farine, il en faut la pesanteur de quatre œufs, & la placez ensuite sur une assiette; cassez les huit œufs, mettez les blancs à part dans une terrine, & les jaunes dans une autre terrine avec le sucre, & un peu d'écorce de citron verd hachée très-fin; battez bien les jaunes avec le sucre pendant une demi-heure, ensuite vous fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, mêlez-les avec le sucre, ensuite vous y ajouterez peu à peu légérement la farine, en remuant toujours votre composition de biscuits; vous avez des moules de fer blanc ou de papier, qui sont tout prêts & bien beurrés en-dedans avec du beurre affiné, ajustez-y votre pâte,

ne les empliſſez qu'un peu au-delà de la moitié, jetez du ſucre fin par-deſſus, & les faites cuire dans un four d'une chaleur douce pendant une demi-heure, quand ils feront d'une belle couleur dorée, vous les retirez des moules lorſqu'ils ſont à demi froids.

Biſcuits à la cuillerée.

Ils ſe font de la même façon que les précédens, à la différence que la peſanteur de quatre œufs eſt ſuffiſante, vous ne les mettez point dans les moules; lorſque votre pâte eſt faite, vous en prenez une cuillerée pour chaque biſcuit, & les couchez en long ſur des feuilles de papier blanc, après avoir jeté du ſucre fin deſſus, vous les faites cuire dans un four un peu plus doux que les précédens, & quand ils ſont cuits, vous les enlevez tout de ſuite de deſſus le papier avec un couteau.

Biſcuits à la liqueur.

Mettez cinq œufs dans une balance & autant peſant de ſucre fin de l'autre côté, ôtez le ſucre & peſez autant de farine, placez le ſucre dans une terrine avec de l'ecorce de citron verd hachée, & de la fleur d'orange pralinée & auſſi hachée, ainſi que les cinq jaunes d'œufs; battez le tout enſemble, juſqu'à ce que le ſucre ſoit bien mêlez avec les jaunes, après vous y ajouterez la farine & les battrez encore enſemble, fouettez les blancs d'œufs, que vous avez mis à part, juſqu'à ce qu'ils ſoient montés en neige, alors vous les

mêlez avec le sucre & la farine, pour les dresser. Vous tenez toutes prêtes deux feuilles de papier blanc que vous pliez en long en façon de rigole, de la largeur & hauteur d'un doigt, beurrez-les avec du beurre chaud & un doroir, ensuite vous versez deux cuillerées de votre biscuit dans chaque rigole, jetez-y du sucre fin par-dessus, & les faites cuire dans un four doux; quand ils seront de belle couleur, vous les enleverez du papier pour les mettre sur un tamis, & les garder le tems que vous voulez dans un endroit sec : ils sont excellens pour tremper dans les liqueurs.

Biscuits légers.

Prenez dix œufs, mettez les jaunes de cinq dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée & de l'écorce de citron verd, le tout haché très-fin, mettez-y aussi trois quarterons de sucre bien fin, battez le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien mêlé avec les jaunes & un peu liquide; ensuite vous fouettez les blancs de dix œufs; quand ils sont bien montés en neige, vous les mêlangez avec le sucre, ajoutez-y ensuite six onces de farine, que vous jetez légérement peu à peu, & remuez à mesure avec le fouet; dressez-les dans des moules beurrés, saupoudrez-les de sucre fin, & les faites cuire dans un four doux.

Biscuits de confitures.

Pilez dans un mortier de l'écorce de citron confit avec une bonne pincee de fleurs d'orange pralinées, ensuite vous y ajoutez deux

cuillerées de marmelade d'abricots, trois onces de sucre fin, quatre jaunes d'œufs frais, séparez les blancs, mêlez le tout ensemble & le passez dans un tamis en le pressant avec une cuiller jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien dans le tamis, après vous y mettrez les quatre blancs d'œufs fouettés que vous mêlerez avec le reste; dressez les biscuits en long sur du papier blanc comme ceux à la cuiller; jetez un peu de sucre fin dessus pour les glacer, & les faites cuire dans un four doux.

Biscuits de chocolat.

Prenez six œufs frais, cassez en quatre pour mettre les jaunes dans une terrine & les blancs dans une autre, mêlez avec les jaunes une once & demie de chocolat écrasé très fin, & six onces de sucre fin, battez le tout ensemble plus d'un quart-d'heure, ensuite vous y ajouterez les blancs d'œufs fouettés; après qu'ils seront bien mêlés, vous jetterez peu-à-peu, en remuant toujours, six onces de farine; dressez vos biscuits de la même façon que ceux à la cuiller sur du papier blanc, ou si vous voulez dans de petits moules de papier beurrés légérement en dedans, couvrez légérement de sucre fin par dessus pour les glacer; faites-les cuire comme les précédens.

Biscuits d'amandes.

L'on en fait de deux sortes, d'amandes ameres & d'amandes douces; ces dernieres se font en prenant un quarteron d'amandes

douces que vous émondez & pilez très-fin dans un mortier, & pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, vous y jetez de tems en tems une pincée de ſucre fin, enſuite vous les battez pendant un quart-d'heure avec une once de farine, trois jaunes d'œufs & quatre onces de ſucre fin; fouettez quatre blancs d'œufs & les mêlez avec le reſte de votre compoſition: vous avez des moules de papier faits en caiſſe de la grandeur de deux doigts; beurrez-les légérement en dedans & y dreſſez vos biſcuits, paſſez par-deſſus du ſucre fin mêlé de moitié de farine; faites cuire dans un four très-doux; quand ils ſeront d'une belle couleur, vous les ôterez du papier pendant qu'ils ſont chauds.

Ceux d'amandes ameres ſe font de même, à la différence que pour deux onces d'amandes ameres il faut une once d'amandes douces. Vous vous réglerez ſur cette doſe pour en faire la quantité que vous voudrez, en mettant tout le reſte à proportion, comme il eſt dit pour les amandes douces.

Biſcuits d'avelines.

Ils ſe font auſſi de la même maniere que ceux d'amandes douces.

Biſcuits à la ſaint cloud.

Prenez deux onces de farine de riz paſſée au tamis de ſoie, vous la placez dans une terrine avec demi-livre de ſucre fin, quatre jaunes d'œufs, une pincée de citron verd haché très-fin, battez le tout enſemble un quart-d'heure; enſuite vous y ajouterez huit

blancs d'œufs fouettés, dressez vos biscuits dans des petits moules de papier beurré en dedans, faites-les cuire dans un four doux; quand ils seront d'une belle couleur dorée, vous les ôterez des moules pendant qu'ils sont chauds, couvrez-en tout le dessus avec une glace faite de la maniere suivante : mettez sur une assiette de terre ou de fayance la moitié d'un blanc d'œuf avec deux cuillerées de sucre très-fin, battez-les bien ensemble avec une cuiller de bois, & pour bien blanchir votre glace, vous y jetterez de tems en tems dessus quelques gouttes de citron; quand elle sera bien blanche, vous en couvrirez les biscuits, & les remettrez un instant dans le four pour la faire sécher.

DES CREMES DE DESSERT ET FROMAGE A LA CREME.

Crême de fraises.

PRENEZ environ un demi-setier de fraises épluchées, lavées & égouttées, vous les pilez dans un mortier; faites bouillir trois demi-setiers de crême avec un demi-setier de lait & du sucre, laissez-les réduire à moitié, puis étant un peu refroidi, mettez-y vos fraises pour les délayer ensemble; délayez aussi gros comme un grain à café de présure, que vous jetterez dans la crême quand elle ne

ſera plus que tiéde, paſſez-la tout de ſuite dans un tamis & la dreſſez dans un compotier qui puiſſe réſiſter au feu ; placez votre compotier ſur un peu de cendre chaude, poſez deſſus un couvercle ſur lequel il y aura de la cendre chaude ; quand votre crême ſera priſe, vous la dépoſerez dans un endroit frais ou ſur de la glace, juſqu'à ce que vous ſerviez.

Crême de framboiſes.

Elle ſe fait de même que celle de fraiſes, à la différence qu'en retirant la crême du feu quand elle eſt aſſez réduite, vous y ajoutez deux jaunes d'œufs frais, que vous delayez auparavant avec deux cuillerées de crême ; remettez un inſtant ſur le feu en remuant la crême ſeulement pour faire cuire les œufs ſans bouillir, de crainte qu'elle ne tourne, enſuite vous finirez comme la précédente.

Crême fouettée.

Prenez une pinte de bonne crême, mettez-la dans une terrine avec un peu de fleur d'orange pralinée, hachée très-fin, un demi-quarteron de ſucre fin, gros comme une noiſette de gomme adragant pulvériſée, fouettez votre crême, & à meſure qu'elle mouſſe vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre ſur un tamis où il y a un plat deſſous pour recevoir ce qui en dégoutte, vous continuez à fouetter la crême juſqu'à ce qu'il ne vous en reſte plus dans la terrine, & ſi vous n'en avez point aſſez, vous prendrez celle qui a dégoutté du tamis, que vous fouetterez

encore; dreſſez votre crême dans un compotier. Il y en a qui la garniſſent de citrons confits coupés en filets, elle ſe ſert plus communément dans ſon naturel: ceux qui aiment le citron, peuvent jeter un peu de citron verd haché très-fin dans la crême avant de la fouetter, pour lors il n'eſt pas beſoin de la piquer de citrons confits: elle ſe dreſſe dans le compotier en forme d'un dôme, & pour changer, vous pouvez la dreſſer en forme de pluſieurs petits rochers.

Crême à la Portugaiſe.

Prenez une chopine de bonne crême, verſez-y une demi cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange avec un bon demi-quarteron de ſucre, deux œufs, jaunes & blancs, fouettez le tout enſemble juſqu'à ce que votre crême ſoit épaiſſe, dreſſez le tout dans un compotier d'argent, & faites prendre votre crême ſur une cendre chaude, poſez deſſus un couvercle de tourtiere ſur lequel il y aura un peu de feu; quand elle ſera priſe, vous la mettrez rafraîchir ſur la glace ou dans un endroit frais juſqu'à ce que vous ſerviez.

Crême fouettée de fraiſes & framboiſes.

Fouettez trois demi-ſetiers de crême double; à meſure qu'elle mouſſe, vous la levez avec une écumoire pour la mettre dans un tamis ſous lequel il y a un plat pour recevoir ce qui égoutte; lorſque vous avez tout fouetté, prenez deux poignées de fraiſes ou de framboiſes bien épluchées, paſſez-les dans

un tamis en les preſſant fortement, ajoutez y deux onces de ſucre fin que vous délayez avec les fraiſes ou framboiſes ; enſuite vous mêlez le tout enſemble en le fouettant avec la crême, un inſtant avant que de ſervir, & le dreſſez enſuite dans le compotier.

Crême à la reine.

Prenez une pinte de crême que vous placez ſur le feu avec deux onces de ſucre, faites-la bouillir juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à moitié; en l'ôtant du feu vous y mettrez une demi-cuillerée à café d'eau de fleurs d'orange, deux blancs d'œufs fouettés, remuez-la un moment ſur le feu avec le fouet; auſſitôt que les blancs d'œufs ſeront cuits, vous la dreſſerez dans le compotier, & la ferez rafraîchir avant que de ſervir.

Fromage naturel à la crême.

Prenez une chopine de bon lait, que vous faites tiédir ſur le feu, jetez-y, en remuant le lait, gros comme un pois de bonne préſure que vous délayez avec du même lait, laiſſez prendre votre caillé ſur un peu de cendres en le couvrant & mettant un peu de cendres chaudes ſur le couvercle; quand il eſt pris, vous placez le caillé dans un petit panier d'oſier deſtiné pour ces petits fromages; quand il eſt bien égoutté vous le dreſſez dans le compotier & le ſervez avec de la bonne crême & du ſucre fin deſſus.

Fromage fouetté.

Hachez très-fin un peu d'écorce de citron verd, & le jetez dans une terrine avec

trois demi-ſetiers de bonne crême bien épaiſſe, & gros comme un pois de gomme adragant en poudre, fouettez votre crême; à meſure que la mouſſe eſt épaiſſe, vous l'enlevez avec l'écumoire pour la mettre dans un panier d'oſier; ſi le panier n'eſt pas bien ſerré, il faut placer dans le fond un morceau de mouſſeline ou quelqu'autre linge clair; lorſque la crême eſt toute fouettée, vous laiſſez égoutter le fromage juſqu'à ce que vous ſerviez; vous le renverſez dans un compotier & jetez du ſucre fin deſſus.

Fromage à la princeſſe.

Poſez ſur le feu une chopine de crême avec une pinte de lait, deux grains de ſel, une écorce de citron verd rapé, une pincée de coriandre, un petit morceau de cannelle, trois onces de ſucre, faites bouillir enſemble & réduire à moitié, ôtez-la du feu; quand elle ſera tiéde, vous y jetterez un peu plus gros qu'un pois de preſure delayée avec une cuillerée d'eau, paſſez la crême au tamis & la replacerez ſur de la cendre chaude; quand elle ſera priſe en caillé, mettez-la dans un petit panier d'oſier pour faire égoutter & prendre la forme d'un fromage; enſuite vous le renverſez dans un compotier ou ſur une aſſiette.

Fromage à la montmorency.

Mettez ſur le feu une chopine de crême avec deux onces de ſucre; quand elle bouillira, vous l'ôtez pour la faire refroidir; enſuite vous y mettez une demi-cuillerée à café

d'eau de fleurs d'orange, fouettez la crême avec un balai d'office, & à mesure que la mousse est un peu épaisse, vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre dans un panier garni d'un linge fin, continuez de fouetter jusqu'à ce que vous n'ayez plus de crême; laissez égoutter le fromage & servez dans un compotier ou sur une assiette.

Fromage à la glace à la bourgeoise.

Prenez une chopine de crême double si vous voulez, ou d'autre qui soit bonne, un demi-setier de lait, un jaune d'œuf, trois quarterons de sucre, placez-les sur le feu, après cinq ou six bouillons, retirez-les, vous y jetterez ensuite quelques essences, comme fleur d'orange, bergamotte, lime douce ou citron, & les versez après dans votre moule de fer blanc & les faites prendre à la glace; vous logerez votre moule, dans un petit seau proportionné au moule, après avoir posé dans le fond du seau de la glace bien pilée, une poignée de sel ou salpètre, vous continuerez à mettre autour du moule jusqu'en haut, de la glace & du salpêtre.

Quand votre fromage est glacé & que vous êtes prêt à servir, vous avez de l'eau chaude dans un chauderon, vous y tremperez le moule du fromage pour le faire détacher, & le dresserez dans la jatte; il faut manger dans le moment.

Cannelion de crême à la glace.

Les cannellons se font de même que les fromages à la glace, il n'y a de différence que

par rapport aux moules dans lesquels vous les faites glacer.

Glace de toutes sortes.

En hiver, vous vous servez de syrops comme ils sont expliqués, & en été vous prenez des eaux de fruits comme il est dit : vous mettez de ces eaux dans des moules à glace, & à mesure qu'elles se glaceront, vous aurez soin de les remuer de tems en tems.

Quand elles seront prises, vous les servirez dans les gobelets, si vous manquez de godets.

Quand vous voudrez servir des glaces, vous les commencerez une heure avant que d'en avoir affaire.

Massepains.

Prenez une livre d'amandes douces que vous faites piler; après les avoir échaudées & émondées, arrosez-les de trois blancs d'œufs en les pilant, vous les mêlez ensuite avec de la marmelade d'abricots ou autres confitures qui ne soient point liquides, de la fleur d'orange confite & pilée; quand le tout est bien mêlangé, vous jetez vos amandes dans une casserole avec du sucre en poudre, & les faites dessécher sur le feu; vous les placez ensuite sur une table & les maniez avec du sucre fin, mettez-en jusqu'à ce que la pâte ne tienne plus dans vos mains; vous la roulez ensuite pour en former des massepains de telles figures que vous voulez : vous avez six blancs d'œufs que vous fouettez à moitié, & y mêlez avec du citron verd

haché ; vous trempez dedans les massepains, & les couvrez après dans du sucre fin autant qu'ils peuvent en prendre ; dressez-les sur des feuilles de papier blanc, que vous posez sur des lames de cuivre, & les faites cuire au four d'une chaleur douce.

Pour être sûr du four, mettez un peu de pâte sur une carte, si la carte prend couleur, c'est une marque que le four est trop chaud.

Gauffres.

Prenez trois œufs les plus frais possibles, & les délayerez avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron verd haché, de l'eau de fleur d'orange, & du sucre fin, délayez le tout ensemble & y versez ensuite un peu plus de demi setier de crême, jusqu'à ce que la pâte soit un peu liquide ; quand votre pâte est prête, vous faites chauffer le gauffrier sur un fourneau, & le frottez en dedans avec de la bougie, pour empêcher les gauffres de tenir ; quand votre gauffrier est chaud, vous y mettrez de cette pâte dedans, une pleine cuiller à bouche cela suffit ; refermez votre gauffrier, & le replacez sur le feu ; quand elle sera cuite d'un côté, vous la retournez de l'autre, & la tirerez ensuite pour la coler sur un rouleau de bois ; courbez-les toutes chaudes, & quand elles seront toutes faites, déposez-les dans un lieu sec jusqu'à ce que vous les serviez.

Vous pouvez les garder plusieurs jours ; si vous les tenez dans une étuve, elles ne s'amolliront pas.

Poires séchées à la façon de Rheims.

La poire de rousselet est celle que l'on prend ordinairement pour faire sécher à la façon de Rheims ; l'on se sert également de celle de doyenné, parce qu'elle est bonne ; comme elle ne se conserve pas longtems, par ce moyen on la conserve tant que l'on veut. Pelez les poires du haut en bas, ramassez un peu la queue & en coupez le petit bout, jetez-les à mesure dans l'eau fraîche, & ensuite faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts ; vous les retirez avec l'écumoire dans de l'eau fraîche, quand elles seront égouttées, sur un demi cent de poires que vous aurez, mettez une livre de sucre dans deux pintes d'eau ; quand il sera fondu, vous y placerez les poires pour les y laisser deux heures, ensuite vous les dressez sur des clayons la queue en haut, pour qu'elles passent la nuit dans un four d'une chaleur douce comme quand on a tiré le pain ; le lendemain vous retrempez les poires dans le sucre & les remettez de la même façon dans le four, ce que vous continuerez pendant quatre jours ; & la derniere fois vous ne les retirerez que quand elles sont tout-à-fait séches : on les conserve dans un endroit sec autant que l'on veut.

Tablette de réglisse pour le rhume.

Mettez dans un pot de terre une pinte d'eau de riviere avec une livre de réglisse

verte ratissée & coupée par très-petits morceaux, deux poignées d'orge, quatre pommes de reinettes, faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant quatre ou cinq heures, jusqu'à ce que cela soit bien cuit & réduit à moins d'une chopine, ensuite vous écrasez bien le tout ensemble pour en passer à force de bras le plus que vous pourrez au travers d'un tamis ; mettez dans ce que vous aurez passé une livre de sucre clarifié, & deux onces de gomme adragant fondue ; faites dessécher cette composition sur le feu en la remuant toujours avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos doigts, alors vous la reversez sur des ardoises ou feuilles de cuivre frottés avec un peu d'huile, quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes, vous les mettrez sécher dans un endroit un peu chaud.

Fruits secs sans être confits.

Les fruits séchés au naturel sont d'un grand secours pour ceux qui sont à la campagne & qui en ont beaucoup dans leurs jardins : pour les mettre à profit, voici la façon de les faire sécher.

Prenez des cerises bien mûres, & qu'elles ne soient point tournées, arrangez-les sur des claies sans les entasser les unes sur les autres, vous laisserez les queues & les sécherez dans le four d'une chaleur douce, comme celle où l'on vient de tirer le pain, vous

Vous les laisserez tant que le four sera chaud, vous les tirerez après pour les retourner, & les remettrez encore au four avec la même chaleur, jusqu'à ce que vous jugiez qu'elles soient assez séches : vous les laisserez refroidir pour les lier en petits bouquets, & les serrerez dans un lieu sec.

Les prunes se sechent de la même façon : il faut les cueillir très-mûres Celles qui tombent d'elles-mêmes sont les meilleures, parce qu'elles ont plus de chair, & sont d'un meilleur goût.

Les pêches se sechent comme les prunes, à la différence que celles qui sont cueillies à l'arbre valent mieux que celles qui sont tombées; vous les fendez par le milieu & en ôtez le noyau. Quand elles sont à moitié seches, vous les mettez sur une table bien propre, & les applatissez pour qu'elles séchent également; vous les remettez après au four jusqu'à ce qu'elles soient séches.

Les abricots se préparent de la même maniere, à la réserve que l'on en fait sortir le noyau sans les ouvrir.

Les poires se sechent pelées & sans les peler; la premiere façon est la meilleure.

Vous prenez les peaux, que vous mettez avec les poires dans un chauderon plein d'eau; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à s'amollir. Vous les ferez ensuite sécher au four, en suivant la même méthode que pour les prunes.

Confitures de campagne.

Ayez du vin doux appellé moût, le plus doux eſt le meilleur; vous en prendrez un ſeau, plus ou moins, ſuivant la quantité de confitures que vous voulez. Verſez-le dans une chaudiere; faites-le bouillir ſur un feu toujours clair, juſqu'a ce qu'il ſoit réduit aux deux tiers, & qu'il ait une bonne conſiſtance; alors le fruit qui y eſt confit eſt de garde.

Vous choiſirez le fruit que vous voulez confire, poires, pommes ou coings; faites-le cuire dans de l'eau, quand il ſera un peu amolli, vous le pelerez, & le placerez dans votre ſyrop de vin doux, & le laiſſerez bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit cuit. Vous aurez ſoin de le bien écumer. Vous connoîtrez ſa cuiſſon, en coulant du ſyrop ſur une aſſiette, ſi vous le voyez demeurer en rubis, & qu'il ne coule point en penchant cette aſſiette, c'eſt une preuve qu'il faut retirer votre confiture: vous la mettrez dans les pots & la couvrirez quand elle ſera froide.

Il eſt indifférent que le vin doux ſoit blanc ou rouge.

Confitures de poiré.

Vous prenez du poiré preſſuré ſans eau pour faire cette confiture: le cidre n'eſt point aſſez doux. Vous le laiſſez réduire aux deux tiers avant d'y mettre votre fruit; vous finirez enſuite vos confitures de même que celles du vin doux.

Confitures au miel.

Choiſiſſez le plus beau miel que vous pour-

rez avoir & vous en servez en mettant la même dose qu'au sucre, parce que toutes les confitures qui sont expliquées ci-devant pour le sucre, se peuvent faire au miel.

Voici la façon de s'en servir & de le clarifier.

Mettez-le dans une poële sur un fourneau; quand il bout, il le faut bien écumer; c'est un point capital pour qu'il soit beau Vous connoîtrez sa cuisson en mettant dessus un œuf de poule, s'il s'enfonce sa cuisson est imparfaite, s'il flotte, c'est signe qu'il est cuit, & vous pouvez vous en servir pour confire toutes sortes de fruits, en suivant la même méthode qu'avec le sucre.

Faites attention que le miel est sujet à se brûler, qu'il faut le faire cuire à petit feu, & avoir soin de le remuer souvent avec une spatule de bois.

Comment faire le raisiné.

Prenez la quantité de raisins que vous jugerez à propos; vous l'égrenerez & le presserez petit à petit dans le chauderon où vous devez le faire cuire. Placez-le sur un feu clair, & pendant qu'il bout, ôtez-en les pepins le plus que vous pourrez, avec une écumoire; laissez-le réduire au tiers, & vous aurez soin de diminuer le feu à mesure qu'il s'épaissit. Remuez-le souvent avec une spatule de bois, sur-tout lorsqu'il avance dans sa cuisson, crainte qu'il ne brûle; vous le retirerez ensuite pour le passer au travers d'un linge blanc, en le pressant fort avec les mains. Cela fini, posez-le de nouveau sur le feu pour lui faire faire

quelques bouillons, en le tournant continuellement jusqu'à ce qu'il ait pris assez de consistance : vous le retirerez du feu pour le verser tout de suite dans des terrines.

Quand il sera demi-froid, vous le mettrez dans des pots. Il faut les laisser découverts cinq ou six jours, & vous les couvrirez de papier. Vous visiterez de tems en tems votre raisiné ; si le papier se moisit, vous l'ôterez & le remplacerez par de l'autre. Vous continuerez ce soin tant que l'humidité ne sera pas entiérement évaporée ; alors il ne se gâte plus, s'il est bien cuit ; sinon on le fait réduire un peu, pour le couvrir ensuite tout de nouveau. Beaucoup de personnes mêlent avec le raisin des poires pelées & coupées par petits morceaux, ou du coing coupé de même ; il faut le faire cuire à moitié avant de le jeter dans le raisiné, pour en ôter le montant.

FIN.

TABLE

Des Matieres contenuës dans ce volume.

X 3

CHAPITRE IV.

CHAPITRE V.

CHAPITRE VI.

CHAPITRE VII.

CHAPITRE VIII.

CHAPITRE IX.

DU GIBIER A POIL.

CHAPITRE X.

CHAPITRE XI.

CHAPITRE XII.

Oeufs

AVERTISSEMENT

Pour cette nouvelle Édition.

L'ACCUEIL favorable que le public a fait aux précédentes éditions de la *Cuisinière Bourgeoise*, me fait espérer que celle-ci n'en sera pas moins bien reçue. J'ai pour cela une raison de plus; c'est qu'elle est augmentée d'une quantité d'apprêts nouveaux pour la cuisine et pour l'office, et de plusieurs menus pour les quatre saisons. *Dans cette édition*, ainsi que dans les autres, je me suis attaché à éviter la dépense, à simplifier la méthode, et à réduire en quelque sorte au niveau des cuisines bourgeoises, ce qui me sembloit devoir n'être réservé qu'aux cuisines opulentes. Si le coup-d'œil et le goût y perdent quelque chose, la santé y gagnera, et le bourgeois en recueillera l'avantage de jouir de la diversité de mets à peu de frais, et d'éloigner les infirmités, suites d'une cuisine trop recherchée.

J'ai évité, autant que je l'ai pu, les sauces au coulis, pour faciliter le travail à ceux qui ne veulent que deux ou trois plats dans un repas : ceux qui veulent un service en regle, se donnent volontiers la peine d'en faire, parce qu'il ne faut guere plus de tems ni de soins pour plusieurs sauces que pour une. Je dois avertir le public que la bonne édition est celle de 1798, en un volume in-12°.



EXPLICATION

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE,

Des termes en usage pour la Cuisine & l'Office.

ASSIETTE. Tout le monde sait ce que c'est qu'une assiette; mais en terme d'office, on appelle assiette tout ce qui se met sur une assiette, & que l'on substitue en place de compote, comme une assiette de four, assiette de fruit crud, assiette de fromage, assiette de marrons, &c.

ATRE, terme de cuisine & d'office. On appelle âtre le bas d'une cheminée sur lequel on fait le feu dans les maisons. On dit communément, en parlant de pâtisserie, ce four n'a point d'âtre, c'est à-dire, que la pâtisserie n'est point cuite en dessous.

BAIN-MARIE. C'est faire cuire ce que vous voulez avec de l'eau bouillante dans un vase qui en reçoit un autre, sans que l'eau y puisse pénétrer : pour cet effet, il ne faut pas que l'eau qui bout, aille si haut que le bord du vaisseau où est renfermé ce que vous faites cuire.

BLANCHIR. C'est-à-dire, faire bouillir dans de l'eau la viande ou légume qui est expliqués, & ne les laisser que le tems qui est marqué pour qu'ils ne perdent pas leur goût.

BOUQUET. C'est envelopper du persil dans plusieurs ciboules, pour qu'il ne se défasse pas.

BOUQUET *garni.* Dans ce même bouquet, vous y mettez quelques clous de girofle, thym, laurier, basilic.

BRAISER. C'est mettre la viande, ou ce qui est marqué, dans une braisiere ou casserole, ou un vaisseau juste à la grandeur de ce que vous voulez faire cuire, avec tout l'assaisonnement qui convient, comme il sera marqué à chaque article.

BRIDER. Se dit de la volaille ou gibier à qui l'on passe dans les cuisses, & les endroits nécessaires, de la ficelle, avec une aiguille à brider, pour la faire tenir comme l'on veut qu'elle reste.

BUISSON. Se dit des écrevisses que l'on dresse sur une assiette en dôme, après les avoir fait cuire au court bouillon & bien égouttées.

CENDRÉ. Se dit d'un fourneau qui est trop allumé, où l'on met de la cendre dessus pour diminuer sa chaleur.

CHOPINE. Vase qui sert ordinairement à mesurer le vin, & qui contient la moitié d'une pinte.

CISELER. Se dit principalement pour le poisson que l'on veut faire griller, que l'on coupe légérement d'un peu de distance à une autre, pour qu'il cuise mieux & ne se déchire pas.

CONCASSER. C'est piler grossiérement une chose.

CUIRE *à la cendre.* Ce que vous faites cuire, vous le mettez sur de la cendre mêlée de feu, & le couvrez d'un couvercle qui

déborde, pour que vous puiſſiez mettre du feu deſſus comme deſſous.

DEMI-SETIER. On entend communément par demi-ſetier, la moitié d'une chopine.

ÉCHAUDER. Ce que l'on veut échauder, il ne faut que le tremper dans l'eau prête à bouillir, le retirer enſuite, & le plumer ou ratiſſer, ſuivant ce que c'eſt. S'il n'étoit point aſſez échaudé, vous le tremperez juſqu'à ce que vous puiſſiez enlever la plume ou le poil ſans déchirer la peau.

ÉTOUFFÉ. C'eſt de bien couvrir ce que l'on veut faire cuire, de façon que la fumée ait de la peine à ſortir.

EXPRIMER. C'eſt preſſer un fruit pour en faire ſortir le ſuc.

EXTRAIRE. C'eſt de paſſer une décoction, ou un jus par une étamine, & d'en ſéparer le clair d'avec ce qui ne l'eſt pas.

FILETS. Se dit de pluſieurs viandes & légumes que l'on coupe minces & en longueur.

FILETS *minces*. Se dit auſſi de pluſieurs viandes que l'on coupe le plus mince que l'on peut & environ de la largeur d'un petit écu.

FILTRER. C'eſt paſſer une liqueur par un papier gris, que l'on met dans un entonnoir ſur une bouteille.

FLAMBER. C'eſt paſſer la volaille ou le gibier pour brûler le duvet qui reſte à la peau après qu'elle a été plumée, ſur un fourneau bien allumé ſans fumée: pour ne la point noircir, il faut la tenir en l'air en la tournant à meſure, & prendre garde qu'elle ne ſe re-

faſſe, parce que vous ne pourriez plus la travailler ſi proprement, ſuivant l'uſage que vous en voulez faire.

FONCER. C'eſt mettre dans le fond d'une caſſerole ou autre vaiſſeau convenable à ce que vous voulez faire cuire, des bardes de lard, des tranches de veau ou de jambon, ſuivant ce qui eſt expliqué.

FOUR. Pieces de four, ſe dit de tout ce qui eſt cuit au four, comme Biſcuits, de toutes eſpeces, Macarons, Pains d'Epices, Meringues, Maſſepains & Tourons. On dit faire une aſſiette de four, c'eſt garnir une aſſiette de Biſcuits ou de Four mêlé, avec un papier découpé deſſous. On dit faire bien le four, c'eſt de bien faire toutes les eſpeces.

FREMIR. C'eſt mettre ce qui eſt marqué deſſus un très petit feu ſans le laiſſer bouillir, & cependant qu'il ſoit aſſez chaud pour être prêt à bouillir; c'eſt ce que l'on connoît par de petits frémiſſemens qui ſe font ſur les bords de la ſauce ou court bouillon.

FRUIT *d'odeur.* Les fruits d'odeur nous viennent d'Italie & de Provence : comme le Cedra, la Bergamotte, l'Orange, la Bigarade, le Citron, le Limon, la Limette, la Lime douce, la Chinoiſe, le Poncire & la Melleroſe.

FRUIT. On appelle fruit ce qui comprend tout le ſervice d'un deſſert.

FRUIT *aqueux.* Se dit d'un fruit qui ne ſent que l'eau.

FRUIT *paſſé.* Se dit d'une poire qui de-

vient blette, ou d'un fruit qui a perdu fon goût & fon odeur.

HABILLÉ. L'on fe fert de ce terme pour le gibier à poil, pour dire qu'il faut lui ôter la peau & le vuider.

HABILLER *le Poiffon.* Se dit auffi pour écailler le Poiffon, le vuider & le laver.

LARD *rapé.* Pour le raper, vous paffez plufieurs fois le tranchant d'un couteau en grattant fur un morceau de lard, & en ratiffer ce que vous pouvez; lorfque le couteau ceffe d'emporter quelque chofe, vous levez une barde mince, & recommencez à gratter.

LIMONÉ. Se dit des Poiffons, comme la Tanche, la Lotte, &c. que l'on met dans de l'eau prête à bouillir; on les retire un inftant après, pour enlever le limon avec un couteau, en allant de la tête à la queue fans couper la peau.

LIT. Lorfqu'on dit faites un lit de telle chofe, ou faites-en plufieurs lits, cela s'entend de la viande ou autres chofes coupées très-minces, dont on met une couche dans le vaiffeau marqué, avec l'affaifonnement convenable, & l'on recommence jufqu'à définition.

MARQUER. C'eft mettre dans les cafferoles les ragoûts ou entremets : il faut qu'ils foient tous préparés, de façon qu'il n'y ait que la cuiffon à faire.

MARQUER *une liaifon.* C'eft de délayer plufieurs jaunes d'œufs avec de la crême ou du bouillon, fuivant qu'il eft expliqué.

MENU. Se dit du mémoire que l'on fait de ce qui doit composer un repas.

METTRE *à la glace.* C'est mettre la liqueur dans une sabotiere ; mettre la sabotiere dans un baquet & l'entourer de glace pilée & salée.

MIJOTTER. C'est faire bouillir bien doucement ce qui est expliqué.

MINCER. Se dit des Concombres, des Betteraves, lorsqu'on les coupe minces comme une feuille de papier, pour en faire des salades.

MITONNAGE. Se dit de la marmite à la piece de bœuf, quand il y en a plusieurs au feu : *Mitonnez le potage*, c'est faire bouillir du bouillon avec du pain pendant un quart ou une demi-heure, plus ou moins, suivant que l'on aime mitonné.

MONDER. Se dit des amandes, des pistaches, des avelines, des noix, &c. Lorsqu'après les avoir échaudées, on leur ôte la peau ; on les passe toujours dans l'eau fraîche pour les avoir plus propres.

MOUDRE. Se dit du café.

MOUILLER. C'est mettre du bouillon, ou de l'eau, ou du vin, la quantité qu'il convient dans ce que l'on fait cuire, suivant ce qui est expliqué.

PARER. C'est ôter ce qui a mauvaise mine à ce que vous accommoder.

PARER. Se dit des fruits, d'une poire, d'une pomme, &c. C'est lorsqu'on leur enleve

la peau proprement, en leur faisant des côtes avec le couteau.

PARER. Se dit encore d'un fruit que l'on nettoie proprement sans lui ôter la peau.

PARER. Se dit d'une figure de pastillage que l'on lime, & que l'on gratte avec un canif.

PASSER. Se dit d'un ragoût qui est préparé dans une casserole que l'on met sur le feu en le remuant de tems en tems, jusqu'à ce que vous y mettiez le bouillon dans lequel il doit cuire.

PINTE. Sorte de mesure dont on se sert pour le vin & autres liqueurs que l'on vend en détail. La pinte de Paris contient quarante-huit pouces cubes. Le muid de vin, mesure de Paris, contient deux cent quatre-vingt huit pintes.

QUARTERON. Est un poids de la quatrieme partie d'une livre; la livre pese seize onces.

DEMI-QUARTERON, est la moitié d'un quarteron. Il pese par conséquent deux onces.

QUATRE *Mendians*. Ce sont des avelines, des amandes en coques, des figues & des raisins secs. On les tire de Provence ou d'Italie. On sert les quatre especes à la fois, en cassant les coques des avelines & des amandes.

RAFRAICHIR. Se dit des fruits qui après avoir été blanchis, doivent être jetés dans de l'eau fraîche un moment.

RAFRAICHIR. Se dit encore des vins, des boissons d'offices; comme orgeat, limo-

nade, eau de groseilles, de fraises, que l'on met dans de l'eau ou de la glace.

REFAIRE. C'est mettre la volaille ou le gibier que l'on veut cuire à la broche sur de la braise, afin que la chair se renfle ; & à cet effet il ne faut pas la laisser longtems du même côté

REFAIRE *avec du beurre ou du lard.* Ce sont les entrées de broche que l'on refait dans une casserole sur du feu, avec du beurre ou du lard fondu. Il faut que la volaille ou gibier soient troussés, & ne les point trop échauffer, pour qu'ils ne soient point colorés.

SASSER. Est synonime de tamiser, passer au sas.

SAUTÉ. Se dit d'un ragoût qui est dans une casserole, que l'on remue sans y mettre de cuiller, & que l'on fait sauter par le mouvement du bras, en tenant la casserole par la queue.

SINGER. (Ce mot n'est pas dans l'ouvrage) C'est jeter légérement une pincée de farine dans ce qui est marqué.

TORREFIER. C'est griller, rôtir du café.

TOURNER. Se dit des citrons, des oranges, des bergamottes & d'autres petits fruits d'odeur, que l'on tourne avec un couteau.

TOURNER Se dit de la crême, du lait qui se caille lorsqu'on l'emploie.

TOURNER. Se dit des amandes, pistaches, avelines, lesquelles, lorsqu'on les pile, se tournent en huile.

TOURNEURE. C'eſt ce qui ſort des citrons, des oranges & autres petits fruits d'odeur unis : lorſqu'on les tourne, ces tourneures ſe confiſent de même que les fruits.

TRAVAILLER. Se dit des neiges ou des glaces : c'eſt lorſqu'on remue bien la ſabotiere, & que l'on détache & mêle bien la neige qui eſt dans la ſabotiere pour empêcher qu'il n'y ait point de glaçon.

TRIER. Se dit du café, du cacao, des amandes, des piſtaches, & des fruits que l'on veut choiſir.

TROUSSER. Se dit pour la volaille ou gibier, quand on leur laiſſe les pattes pour les faire tenir comme l'on veut qu'ils reſtent.

ZESTES. C'eſt la ſuperficie de la chair des fruits d'odeur, dans laquelle eſt renfermé leur parfum, & que l'on leve d'un bout à l'autre des fruits : ils ſe confiſent comme leurs fruits.

ZESTES. Se dit encore lorſqu'on les leve par petits zeſtes, comme pour la limonade : ce qui s'appelle zeſter un citron, &c. pour faire des boiſſons.



EXPLICATION

par ordre alphabétique, des ustensiles de cuisine & d'office.

BRAISIERE. C'est un vaisseau de cuivre un peu long & élevé, qui a une anse à chaque bout, & un couvercle avec un rebord pour mettre du feu dessus.

BROCHE. Il y en a de plusieurs grosseurs : pour les tenir propres, il faut avoir soin de les essuyer pendant qu'elles sont chaudes en retirant la viande du feu, & de les essuyer encore avant que d'embrocher.

CAFETIERE. C'est un vase d'argent, de fer-blanc ou d'argille, dans lequel on met le café pour le servir.

CANELLON. C'est un moule de fer blanc de forme canellée, dans lequel on met des neiges ou glaces, pour leur en donner la forme.

CASSEROLE & *couvercle.* Il y a des casseroles oblongues & rondes ; les unes & les autres sont de différentes grandeurs. Leurs couvercles doivent être de cuivre bien étamé, comme les casseroles ; ceux qui se servent de couvercles de tôle, risquent de gâter leur ragoût, parce qu'ils sont sujets à se rouiller ; la fumée des ragoûts qui forme une eau dans

le dedans des couvercles, retombe ensuite dans les ragoûts.

CHAPONNIERE. Elles sont faites comme les poupetonnieres, à la différence qu'elles sont plus petites.

CHAUSSE. C'est un morceau de drap taillé en capuchon pointu, dans lequel on passe des liqueurs & autres fluides pour les rendre clairs & limpides.

CHEVRETTES. Ce sont des fers qui ont la figure triangulaire avec trois pieds. Les plus hautes ont quatre pouces ; elles servent à la cuisine & à l'office pour poser les marmites, casseroles & poëles, pour les mettre sur le feu, & donnent de l'air aux fourneaux.

CHOCOLATIERE. Espece de cafetiere pour faire le chocolat, dont le couvercle n'est point attaché par une charniere, & qui a un trou au milieu pour y passer le manche du moulinet.

CLAYON. Meuble d'office qui est fait d'osier. Il sert à plusieurs usages, soit pour ramasser les confitures quand l'on dégarnit les services, soit pour étendre plusieurs choses, pour sécher à l'étuve faute de tamis, & pour porter des fleurs afin de ne les point flétrir.

CLOCHE. Meuble, en terme d'office, qui a différentes significations. On appelle cloche, la glace du biscuit qui se souffle, le couvercle du compotier de crystal. On ap-

pelle cloche, un ustensile d'office qui est fait en façon de four de campagne, pour y faire cuire des compotes ou des fruits.

COFFRETS. Sont des boëtes de bois de différentes grandeurs, garnies de papier en-dedans, dans lesquelles ont met toutes les confitures seches & autres ouvrages d'office pour les serrer.

COMPOTIER. Il y a différentes especes de compotiers, soit de porcelaine, d'argent, ou de crystal : c'est une petite jatte un peu profonde, de la grandeur d'une petite assiette, dans laquelle l'on sert toutes sortes de fruits que l'on a mis en compotes. Les compotiers de crystal portent leurs couvercles : il seroit toujours très-à-propos & plus propre de couvrir tous les compotiers d'une cloche ou couvercle de crystal, lorsqu'on les sert.

CONTRACTIER. Meuble de fer qui sert dans les grosses maisons en place de chenet, pour faire cuire les viandes à la broche.

COUPE-PATE. Moule de fer blanc ou de cuivre, qui sert à couper la pâte pour les petits pâtés & autres petites pâtisseries : il y en a de la grandeur d'un gros écu, de plus grands & de plus petits.

COUPERET. Il sert à couper la grosse viande : il y en a de gros & de moyens.

COUTEAUX. Il y en a de bien des sortes. Les couteaux de table, ceux de cuisine, sont les gros couteaux pour abattre : les

moyens pour le travail ordinaire; les petits couteaux fins, pour couper les filets. Les tranche-lard, qui ſont des couteaux fins, de longueur de dix à douze pouces; les couteaux à hacher, qui ſont de grands couteaux communs, larges par en bas, avec un gros manche; ceux d'office ſont les couteaux ordinaires, dont le taillant doit être droit, de la longueur de trois pouces; les couteaux à tourner, de longueur de deux pouces; les couteaux à pâtes, dont la lame doit être comme une regle, & fort mince des deux côtés; les couteaux à couper le bâtonnage, doivent être de même que les couteaux à pâte, à la réſerve qu'ils ne doivent avoir qu'un taillant & un dos comme les autres couteaux.

CRYSTAUX. On appelle cryſtaux tous les verres à tiges ou autres qui ſervent pour monter un fruit, ou pour mettre des neiges & des mouſſes, comme gobelets, tiges, pilaſtres ou autres, deſquels il y en a de pluſieurs figures & grandeurs. Ces ſortes de verres ſont ordinairement faits avec du verre fort clair & fort net.

CUILLERS. Il y en a de bien des ſortes, comme les cuillers à bouche: celles à ragoûts: celles à potage: celles à olives qui ſont percées: celles à ſucre qui ont un bec. Celles qui ſont pour la cuiſine, ſont les cuillers à pot, qui ſont de cuivre étamé, comme celles à dégraiſſer: il y en a encore à dégraiſſer, qui ſont percées pour égoutter ce que

l'on veut; des cuillers de bois, de grandes, de moyennes & de petites; elles servent, les unes pour paſſer des coulis, & les autres pour tourner des roux & des ſauces.

DORMANT. On appelle dormant, ce qui ſe met au commencement du repas dans le milieu des tables, avec les ſervices de cuiſine, & qui reſte, ſi l'on veut, juſqu'à la fin du repas. Il y en a de pluſieurs façons; les uns montés ſur des jattes, d'autres ſur des plateaux de bois: il faut les décorer & avoir ſoin d'y mettre des gobelets pour mettre des bigarades & des citrons.

ECUMOIRES. Elles ſont de cuivre rouge. Il y en a de pluſieurs grandeurs pour la cuiſine & l'office.

EGUILLE *à brider*. Groſſe éguille dans laquelle on paſſe la ficelle pour trouſſer les volailles & le gibier.

ETAMINE. C'eſt une étoffe de poil de chevre, que l'on coupe de la longueur de trois quarts d'aune, qui ſert à paſſer les coulis, les ſauces, les ſyrops, les eaux & tout ce qui eſt liquide.

ETUVE. C'eſt une armoire, ou un cabinet muré, garni de barreaux de diſtance en diſtance, pour que la chaleur du feu que l'on met dans une poële puiſſe pénétrer partout: on augmente ou on diminue le feu, ſuivant le beſoin.

FER. Il y a différens fers dans les offices,

comme les fers à gaufres, & les fers à découper du papier.

FEUILLES. Elles sont de cuivre rouge étamé, faites en forme d'une demi-feuille de papier; elles servent à mettre dessous ce que l'on veut faire cuire au four.

FLEURS-DE-LYS. Elles sont faites en forme de cachet de bureau; elles servent à faire des fleurs-de-lys de pâte pour enjoliver les pâtés.

FOUR. C'est dans quoi l'on fait cuire ce que l'on veut y mettre : il y en a de deux façons dont on se sert, qui sont le four muré & le four de campagne. Ce dernier est fait de tôle de fer, ou de cuivre rouge; l'un & l'autre servent à la même chose; mais le four muré est toujours le meilleur. Pour se servir avec succès du four muré, c'est de le bien chauffer également, le nettoyer, & attendre que la chaleur soit au point que vous la desirez. Tenez-le bouché pour qu'il garde sa chaleur également. *Le four de campagne* s'échauffe en mettant du feu dessus & dessous également; la quantité qu'il en faut pour faire cuire ce que vous avez dedans : observez de ne le point saisir tout de suite à force de feu, parce que ce four étant fait de tôle, de fer, ou de cuivre rouge, est sujet à rougir, & par-là vous seriez en risque de perdre tout ce que vous auriez dedans.

FOURNEAUX. Il y en a de ronds, de carrés : ces derniers sont les meilleurs.

FRIQUET. Ecumoire de cuivre plus longue que large, qui sert à tirer la friture.

FRUITERIE. C'est une serre, ou une chambre bien close, garnie de tablettes & de chassis doubles, pour y ranger & conserver les fruits.

GRILLE. Il y en a de différentes grandeurs. Elles sont faites de fil de laiton; les grandes servent pour le tirage; on met sur celles-ci les fruits que l'on tire pour les égoutter du surplus de leur sucre. Les petites sont celles à candi.

GRILS. Il y en a des grands, des moyens & des petits : pour les nettoyer, il faut les faire chauffer & les essuyer fort avec un torchon.

HATELET. Ceux de cuisine sont de fer; ils ressemble à de petites broches, de la longueur d'un pied & demi ou deux pieds. Ceux de table sont d'argent, & longs d'environ six pouces; quelques-uns même passent le pied.

HOULETTE. C'est un ustensile d'office qui est de fer-blanc en forme de houlette, avec lequel on travaille les neiges où les glaces dans les sabotieres, pour les rendre plus délicates & les faire mieux prendre.

JATTE. C'est un plat rond de porcelaine, sur lequel on met un plateau de même grandeur, & que l'on attache avec trois boulettes de cire, pour empêcher que

le plateau ne se dérange sur lequel on monte des cryſtaux & verres découpés ; il y en a de différentes grandeurs.

LARDOIRE. Les groſſes ſont de bois ou de cuivre ; elles ſervent pour larder les viandes que l'on prépare. Les petites ſont de cuivre ou de fer ; il y en a de doubles & de ſimples : les premieres ſont les meilleures. Il faut en avoir de pluſieurs groſſeurs, ſuivant les volailles ou le gibier que l'on veut piquer.

MARMITES. Il y en a de toutes grandeurs ; quelques-unes en argent, dans les groſſes maiſons, & beaucoup en cuivre. Chez les bourgeois, l'on ſe ſert volontiers de celles de terre, ce ſont les meilleurs pour le bouillon. Il faut obſerver que pour les marmites de cuivre, ainſi que pour les caſſeroles, elles doivent être toujours bien étamées. Pour conſerver l'étamage, il ne faut point les écurer en de dedans ; ſi la craſſe qui tient après ne veut point s'en aller en les lavant, il faut les laiſſer tremper dans de l'eau chaude ; ſi l'on eſt obligé de les écurer, on prendra du ſablon très-fin & on frottera légérement deſſus.

MORTIER. Il y en a de marbre & de bois. Les premiers ſont les meilleurs : le pilon doit être de buis ou de bois d'acacia.

MOULE. Eſpece de meuble préparé de maniere à donner une forme préciſe à ce que l'on met dedans. Ceux de cuiſine ſer-

vent pour les petits pâtés, & différentes pâtisseries en feuilletage, ou en pâte d'amandes, ils sont de cuivre ou de fer blanc; ceux d'office sont de papier, de plomb, de fer-blanc & de plâtre.

MOULIN *à café*. Ustensile d'office, dans lequel on fait moudre le café, lorsqu'il est brûlé, ou torrefié.

PASSOIRES. Elles sont de cuivre, & servent à passer des purées.

PLAFOND. Grand plateau de cuivre étamé, avec un petit rebord pour faire cuire ce que l'on veut dans le four.

PLAT. Il y en a d'argent, de faïence, d'étain, de fer-blanc & de terre. Ceux d'argent & de faïence sont les plus en usage: la grandeur est différente, on les distingue suivant leur usage. Nous avons les plats à potage, qui sont ordinairement grands. Les plats pour hors-d'œuvre sont un peu plus grands qu'une assiette. Les plats d'entrées sont plus grands que ces derniers. Les plats de relevée sont plus grands encore que ceux d'entrée. Les plats pour rôts doivent être proportionnés à ce qui est placé dessus. Ceux d'entremets ressemblent aux plats pour hors-d'œuvre.

PLATEAU. C'est une glace ou un verre fondu uni, de la grandeur de la jatte, sur laquelle vous la mettez pour monter vos verres découpés & vos gobelets. Les plateaux doivent toujours être de la grandeur des jattes.

POELES. Celles de cuiſine ſont de fer, & à grandes queues. Il y en a de différentes grandeurs ; celles à omelettes ſont petites. Il ne faut jamais les écurer. Pour les affiner vous mettez dedans un peu de beurre ou de graiſſe, & les faites chauffer juſqu'à ce que le feu y prenne. Quand il eſt brûlé & la flamme éteinte, vous y jetez dedans tout de ſuite un peu de ſel, en tournant la tête, pour que le ſel ne vous pétille point dans les yeux, & frottez fort avec un torchon, comme ſi vous écuriez la poële. Il y a les poëles à frire, qui ſont grandes : les poëles à fourneaux, qui ſont à manches courts : celles d'offices ſont de cuivre avec deux anſes : il y en a de toutes ſortes de grandeurs.

POELONS. Ils ſont tous de cuivre : ceux de cuiſine ſont à grandes queues, & ceux d'offices à petites queues : des uns & des autres, il y en a de différentes grandeurs.

POISSONNIERE. Vaiſſeau long de cuivre étamé, où il y a dans le fond une feuille percée, avec deux ances, pour tirer ſans le rompre, le poiſſon que l'on a mis deſſus pour le faire cuire.

POUPETONNIERE. Vaiſſeau de cuivre étamé fait en forme d'un cul de chapeau, où il y a un couvercle avec un rebord pour mettre du feu deſſus.

ROULEAU. C'eſt un morceau de bois dur qui ſert à abattre la pâte que l'on fait pour la pâtiſſerie.

SALIERES. Celles de tables, font d'argent ou de cryſtal ; celles de cuiſine, font de fer-blanc, à pluſieurs compartimens.

SABOTIERE. C'eſt le nom d'un vaſe qui eſt fait ordinairement d'étain ou de fer-blanc, & dans lequel on fait prendre en neige les liqueurs que l'on deſtine à être ſervies dans des gobelets, ou pour faire des fruits glacés. Les ſabotieres doivent avoir chacune leur baquet, qui doit avoir une petite cheville au bas pour écouler l'eau, s'il en eſt beſoin : de ſorte que la ſabotiere eſt dans le milieu du baquet : il faut qu'il y ait une diſtance entre la ſabotiere & le baquet de la largeur de quatre doigts.

SERINGUE. Eſt un uſtenſile d'office dans lequel on feringue la pâte des maſſepains pour la friſer, ou lui donner une autre figure : on s'en ſert auſſi à la cuiſine pour les beignets de pâte.

SPATULE. C'eſt le nom d'un morceau de bois, avec lequel on remue les marmelades.

SUCRIER. Eſt un meuble dans lequel on met du ſucre. Il y en a de deux eſpeces ; ſavoir, les ſucriers pour les cabarets, dans leſquels on met du ſucre caſſé par morceaux ; & les ſucriers d'argent, dans leſquels on met du ſucre en poudre. Aujourd'hui l'on ne ſe ſert pas beaucoup de ces derniers: on a de petites jattes en façon de timbale, dans leſquelles on met du ſucre en poudre, & que

l'on prend avec une cuiller d'argent percée comme celle à olives.

TAMBOUR. Eſt un uſtenſile d'office reſſemblant à un tambour, dans lequel il y a deux tamis, un de crin & un de ſoie, pour paſſer le ſucre en poudre & le rendre très-fin.

TAMIS. Ceux de cuiſines ſont de crin & de ſoie, les derniers ſervent à paſſer le bouillon, quand on ne veut pas que la graiſſe paſſe au travers : ceux d'offices ſont de crin & plus grands que ceux de cuiſines.

TERRINES. Il y en a d'argent, de porcelaine & de faïence : elles ſervent pour mettre de grandes entrées que l'on appelle terrines. Il y en a de grandes où l'on ſert un potage que l'on nomme pot à ouille.

TIMBALES. Eſpeces de gobelets de cuivre étamé, qui ſervent à faire différens entremets.

TOUR *à pâte.* Table pour faire la pâtiſſerie.

TOURNE-BROCHES. Il y en a de grands, de moyens & de petits : ils ſont ordinairement proportionnés, ſuivant que l'ordinaire de la maiſon eſt fort. Quand vous voulez les graiſſer, il faut toujours prendre de la bonne huile, & les frotter auparavant avec un torchon, pour ne pas mettre l'huile ſur la craſſe qui formeroit une pâte, & l'empêcheroit de tourner.

TOURTIERE. Plat de cuivre étamé pour faire cuire les tourtes au four.

TURBOTIERE. Vaiſſeau de cuivre en forme de caſſerole ronde & plate, où il y a dans le fond une feuille de cuivre percée & étamée, pour retirer le poiſſon qui s'égoutte ſans ſe rompre.

VIDELLE. Uſtenſile de fer-blanc, de la rondeur d'un pouce & de la longueur de trois doigts; il ſert à évider les pommes, & autres uſages ſemblables.

CHAPITRE XIII.

DES CREMES.

DES BEIGNETS.

DES RÔTIES.

CHAPITRE XIV.

CHAPITRE XV.

Des ragoûts.

DIFFÉRENTES SAUCES BOURGEOISES.

CHAPITRE XVI.

DES CONSERVES.

DES CREMES DE DESSERT, ET FROMAGES A LA CREME.

FIN DE LA TABLE.

